Bianchi

DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO Pegaso

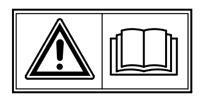
MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO

Cod. 11081921

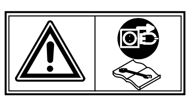
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD



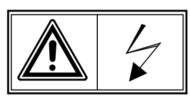
¡ATENCION!¡ *Indicaciones importantes para la seguridad!*



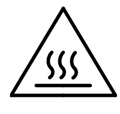
LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*



Antes de cualquier intervención de mantenimiento, ***cortar la alimentación eléctrica.***



ATENCION: *máquina conectada a la tensión eléctrica*



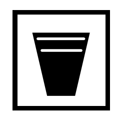
ATENCION : *superficie de contacto MUY CALIENTE.*

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

PICTOGRAMAS

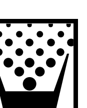


ADVERTENCIAS



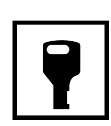
USUARIO

Se define como usuario a la persona autorizada a recoger las bebidas del distribuidor automático.
No está permitida al usuario efectuar ninguna operación de manutención ordinaria ni extraordinaria.
En el caso de fallas, el usuario debe advertir al personal encargado de la manutención o al responsable de la gestión del distribuidor automático.



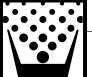
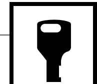
ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.
El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 9.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

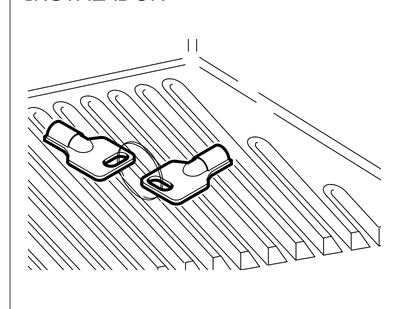


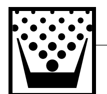
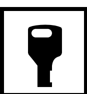
INSTALADOR

Se define como instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.
Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

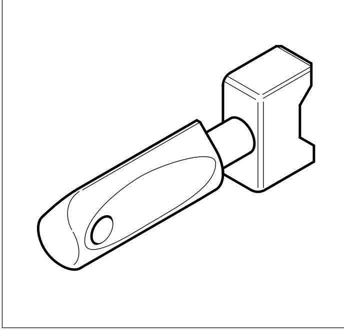
 

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del INSTALADOR



Llave a disposición del técnico INSTALADOR



Esta llave puede ser suministrada en dotación también para el encargado autorizado de la manutención, para efectuar exclusivamente las operaciones descritas en el capítulo 8.0.

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

DESTORNILLADORES
Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

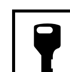
LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMAÇÃO

INDICE

1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.



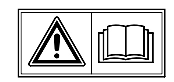
El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales



Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*
  El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanacer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*

- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.



– *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

– *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a **NUOVA BIANCHI** a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

– *Es facultad de **NUOVA BIANCHI**, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ ++39 35 419 67 20
fax ++39 2 700 486 69

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)*
- *versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa Master).(Fig.1.2).*

***Nuova Bianchi S.p.a.**, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– ***Nuova Bianchi S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

– *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1º C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

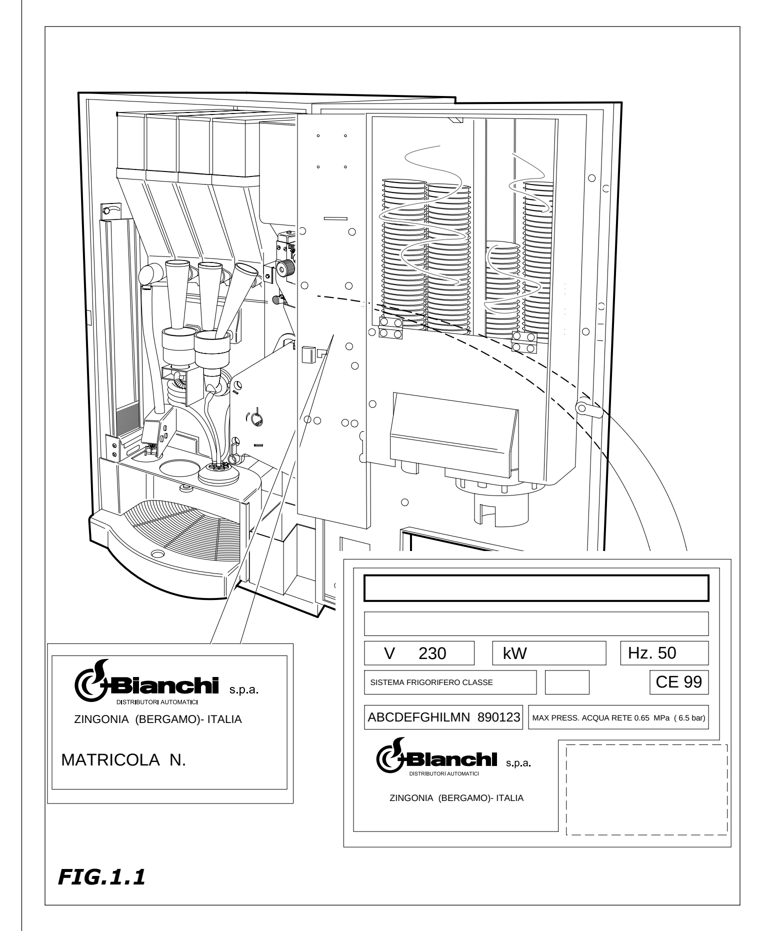


FIG.1.1

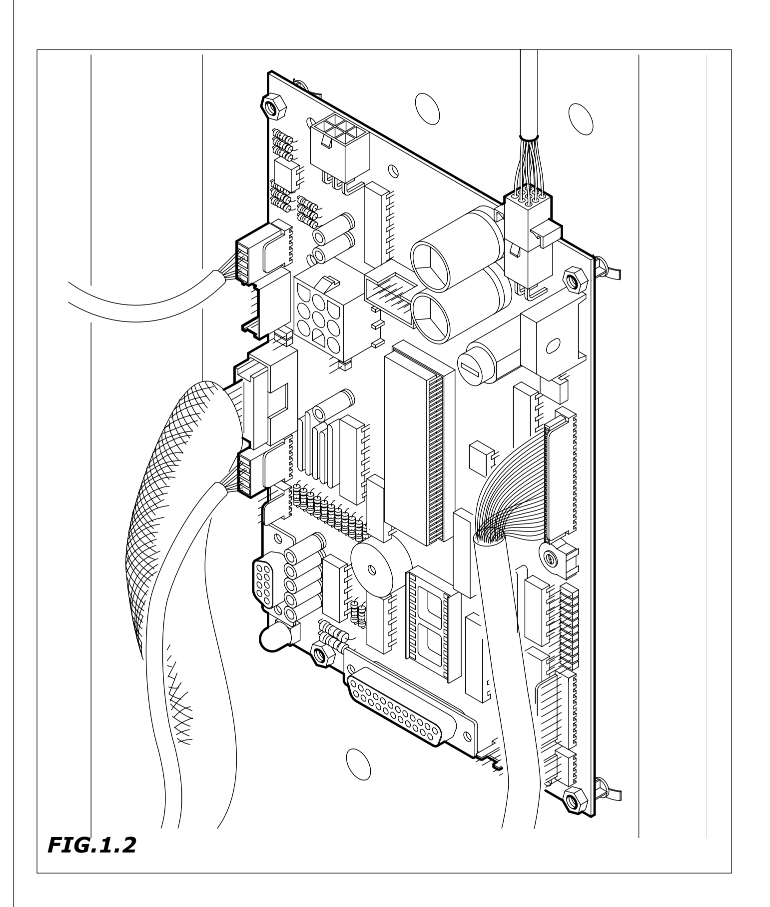


FIG.1.2

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 800
Ancho	mm 565
Fondo	mm 580
Peso	75 kg
Tensión de alimentación	V 230
Frecuencia de alimentación	Hz. 50
Potencia (1)	de 1,2 kW à 1,7 kW
Corriente nominal	7,42 A
CONSUMO MEDIO:	
en reposo	100 Wh
para 50 consumiciones	300 Wh
Conexión hidráulica	3/8" gas
Conexión eléctrica	prise SCHUKO
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA	
de red con presiones comprendidas entre 0.5 y 6.5 bar	
DISTRIBUIDOR DE VASOS	
apto para vasos con diámetros comprendidos entre 70 y 74mm	

RESISTENCIA DE CALDERA	
de tipo acorazado:	
de 1500W para caldera de café.	
de 1300W para caldera de solubles.	
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Café en grano	kg 1,8
Café soluble	kg 1,0
Leche granulada	kg 1,2
Creamer	kg 2,7
Chocolate	kg 2,5
Tè limón	kg 3,3
Té natural	kg 2,0
Caldo	kg 3,0
Azúcar	kg 3,4
Vasos	270
Paletinas	330
Lámpara neón	de 6 Watt

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

Fig. 2.1

ESPAÑOL



3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descrpción de la máquina (Fig.3.1)

1 Grupo café y muela de café
2 Grupo distribuidores bebidas
3 Grupo de distribución de azúcar
4 Ficha electrónica (Master)
5 Columna de vasos
6 Grupo monedero

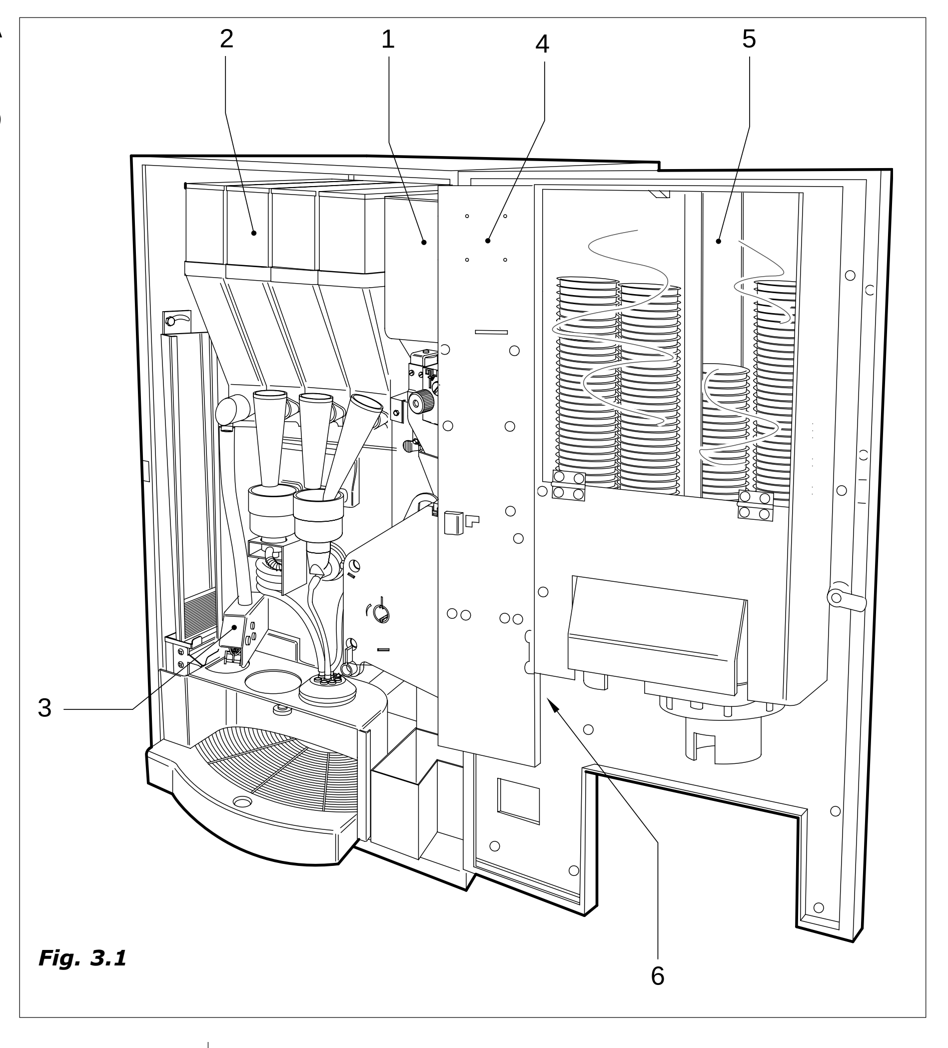


Fig. 3.1

3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático mod. Pegaso se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.

También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar. La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

3.3 Modelo

Para distinguir los diferentes modelos de distribuidores automáticos se utiliza la siguiente terminología:

PEGASO E (versión con café exprés y bebidas solubles)

PEGASO E/NE (versión con café exprés y bebidas solubles)

PEGASO I (versión con bebidas solubles)

PEGASO I/NE (versión con bebidas solubles)



El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.

COD. ART.	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
PEE01XX	PEGAS0 E3S GB A/R
PEE02XX	PEGAS0 E3S GB A/R DECA
PEE04XX	PEGAS0 E3S GB A/R M/S
PEE06XX	PEGAS0 E3S GB A/R M/S DECA
PEE12CA	PEGASO E3S A/R CA
PEE13XX	PEGASO E3S A/R N.E.
PEE23XX	PEGASO E3S A/R M/S N.E.
PEE14XX	PEGASO E3S A/R IVS
PEE15XX	PEGASO E3S A/R S.A.
PEE15XX/Q	PEGASO E3S A/R S.A. IMQ
PEE22XX	PEGASO E3S A/R M/S S.A.
PEE22XX/Q	PEGASO E3S A/R M/S S.A. IMQ
PEE16XX	PEGASO E3S A/R U.S.
PEE17AK	PEGASO E3S A/R ——— AZKOYEN
PEFB01XX	PEGASO FB5S A/R N.E.
PEFB02XX	PEGASO FB5S M/S N.E.
PEI01XX	PEGASO I5S A/R FR
PEI06XX	PEGASO I5S A/R M/S FR
PEI07CA	PEGASO I 5S CA
PEI08XX	PEGASO I 5S A/R N.E.
PEI14XX	PEGASO I 5S A/R M/S N.E.
PEI09XX	PEGASO I 5S A/R A.S.

XX = Identificación del color
/Q = Máquina con la marca IMQ

3.4 Descripción del funcionamiento

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

DISTRIBUIDOR DE VASOS

- El traslador de vasos se desplaza desde la posición reposo/ erogación a la estación "cup dispenser" *(Fig 3.2).*
- el motor situado dentro del cup dispenser pone en funcionamiento los tornillos sin fin para separar el vaso de la pila y hacerlo caer en la horquilla apropiada *(Fig. 3.3).*
- el traslador de vasos se desplaza aún más para tomar el azúcar.
- el traslador de vasos ahora se desplaza y regresa a la estación de reposo.

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear regulando la dosis deseada.

El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **I** viene premezclado con la bebida soluble.

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

1 El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo*(Fig.3.4)*

2 se activa el electroimán que permite la descarga del azúcar desde la trampilla hasta la rampa permitiéndole llegar hasta el vaso *(Fig. 3.5).*

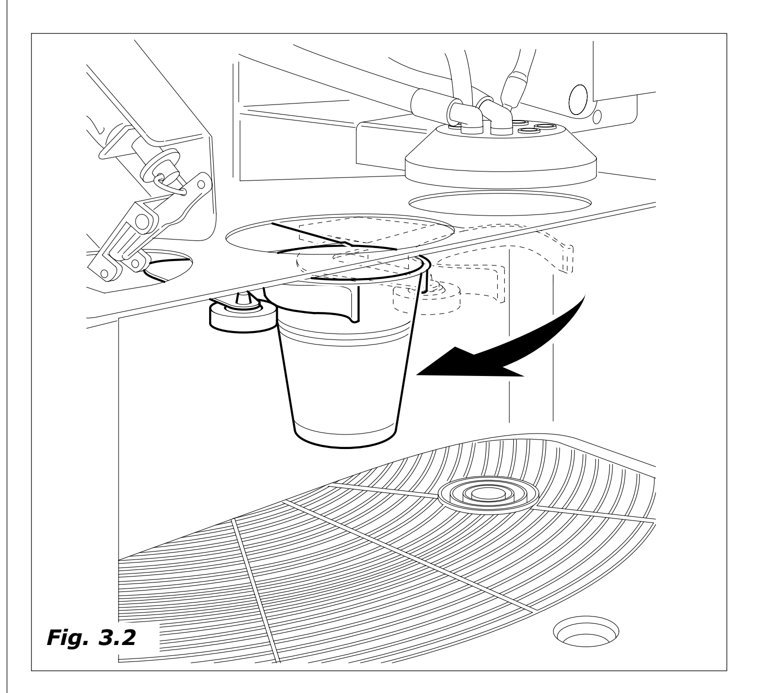


Fig. 3.2

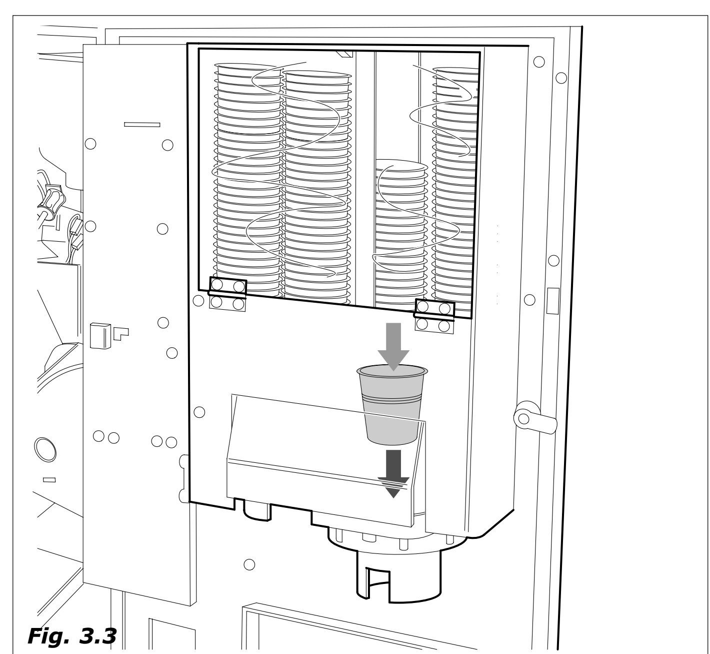


Fig. 3.3

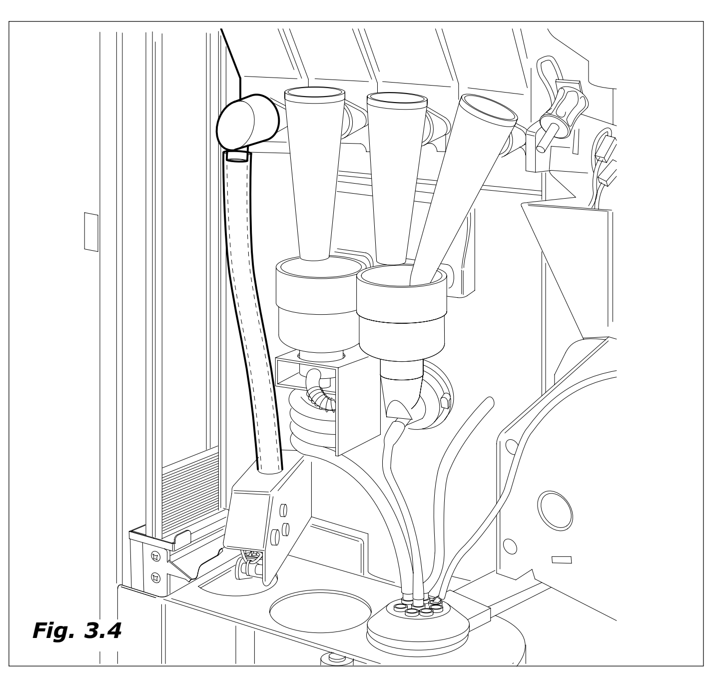


Fig. 3.4

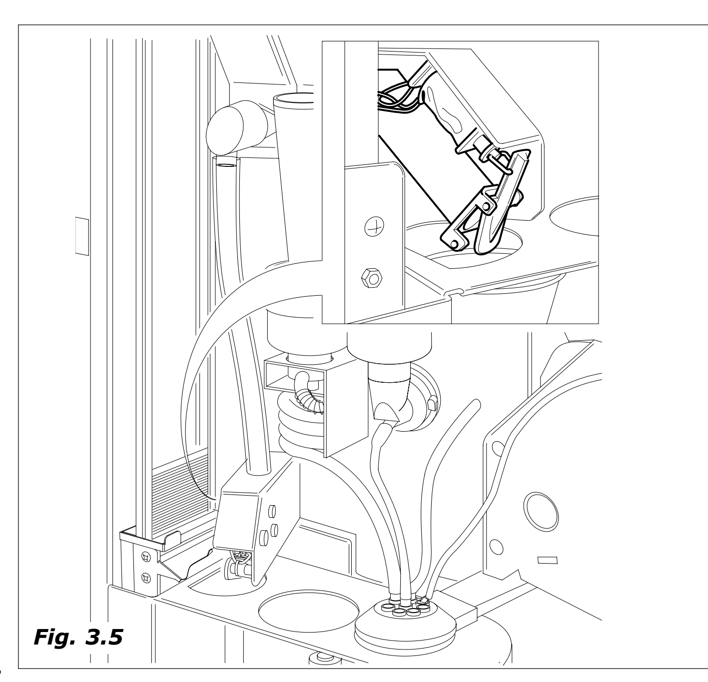


Fig. 3.5

ESPAÑOL



DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso es activado solamente en las versiones que prevén el distribuidor de paletinas; es posible seleccionar la paletina en las opciones amargas y/o en los solubles.

– Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso *(Fig.3.6)*.

BEBIDA SOLUBLE

Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar (cuando requerido).

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

– primero se activa el motor de la batidora *(Fig.3.7).*

– Se activa la electroválvula fijada sobre la caldera de café para introducir la cantidad de agua programada en la batidora *(Fig. 3.8)*;

- se activa la bomba que eroga la cantidad de agua programada y, controlada por un apropiado dispositivo electrónico (contador volumétrico), toma desde la caldera de café *(Fig. 3.12)*.

– Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones, primero se dispensa el producto sobre la batidora) *(Fig.3.9)*

– Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora

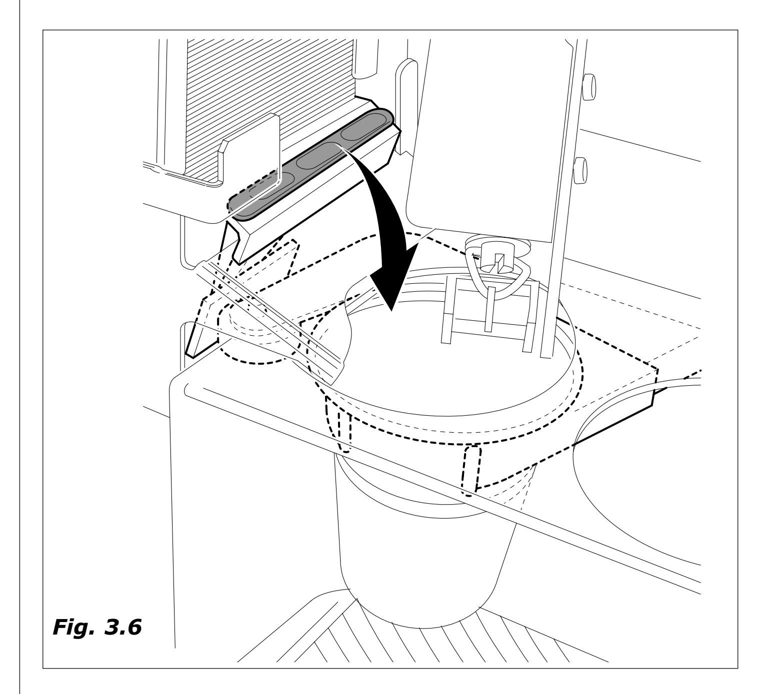


Fig. 3.6

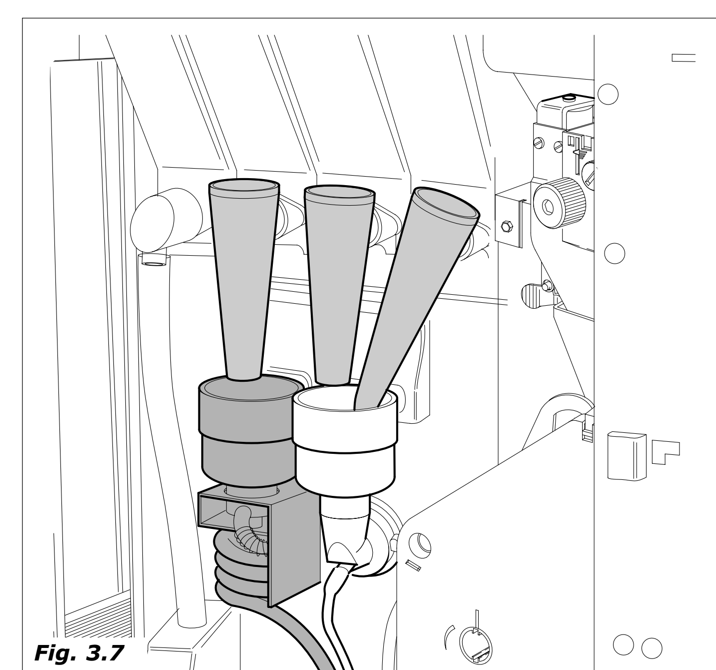


Fig. 3.7

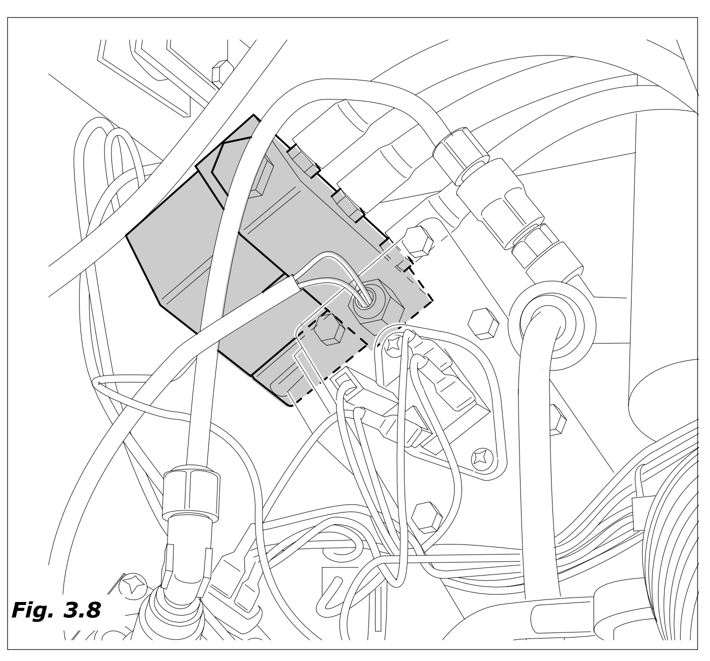


Fig. 3.8

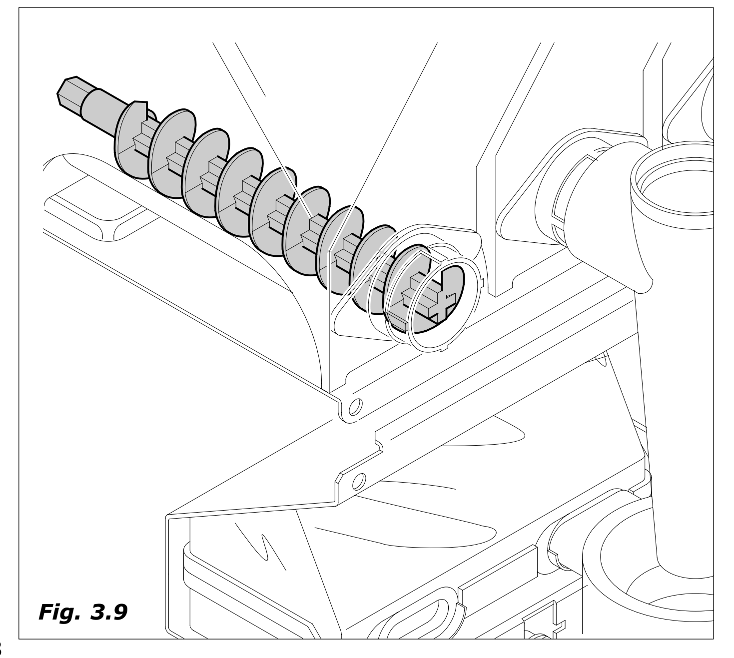


Fig. 3.9

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar.

– Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador *(Fig.3.10)*.

– Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación.

– Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla *(Fig.3.11)*.

– Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba *(Fig.3.12)*

– De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) *(Fig.3.13).*

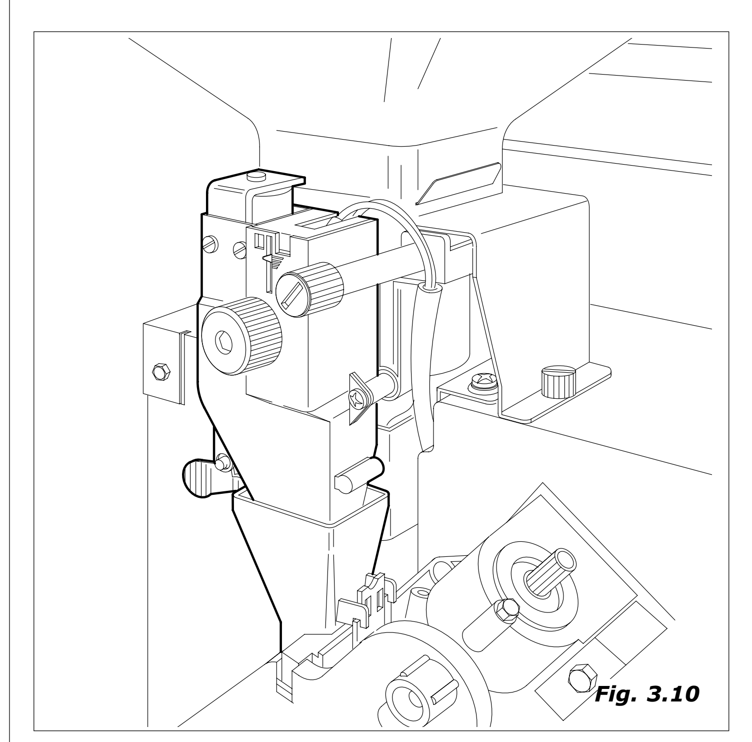


Fig. 3.10

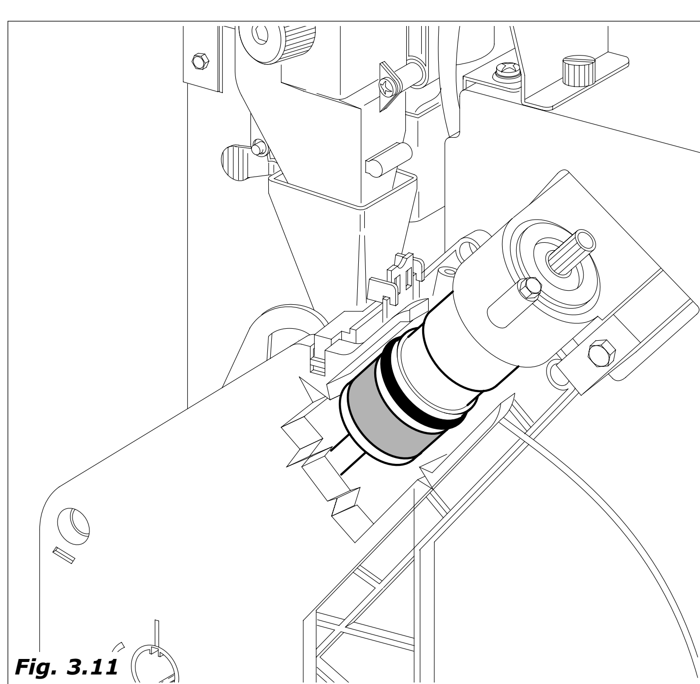


Fig. 3.11

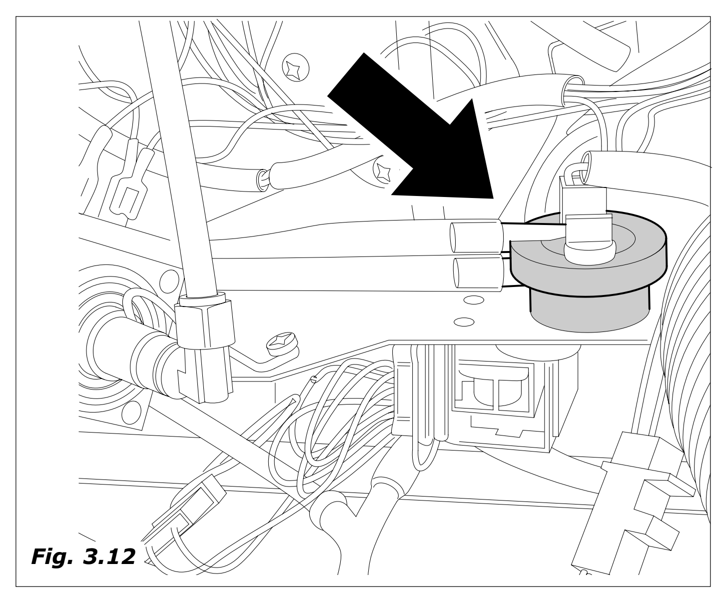


Fig. 3.12

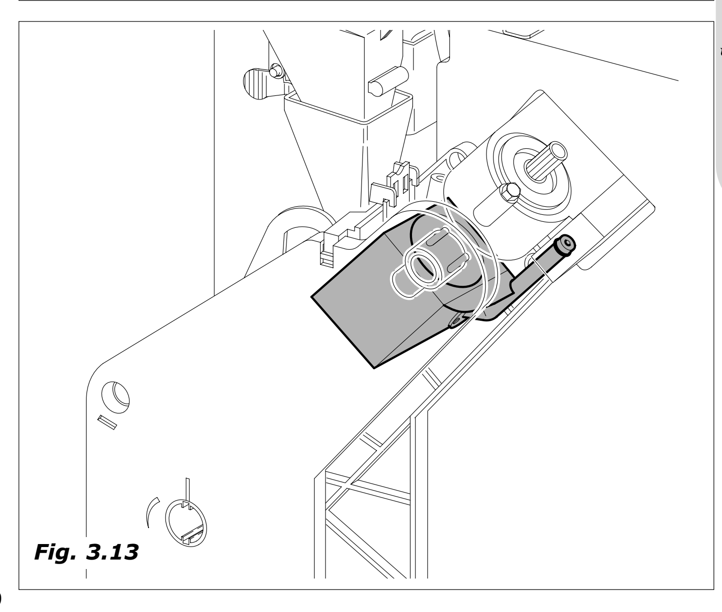
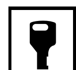


Fig. 3.13

ESPAÑOL





4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado (Fig.4.1)

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.



Evitar de:

– *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
– *arrastrar el distribuidor*
– *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
– *dar sacudidas al distribuidor*

Evitar que el distribuidor:

– *empujar*
– *estibar máquinas encima del distribuidor*
– *exponerlo a la lluvia, hielo o fuerte calor*
– *dejarlo cerca de un lugar húmedo*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.4.2).

4.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula transparente de polipropileno (Fig.4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

4.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.



El embalaje de la máquina debe estar integro, ***no debe***:

– presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
– presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
– presentar signos de uso indebido.

4.5 Desembalaje

– Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras *(Fig.4.3)*.
– Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé *(Fig.4.4)*.

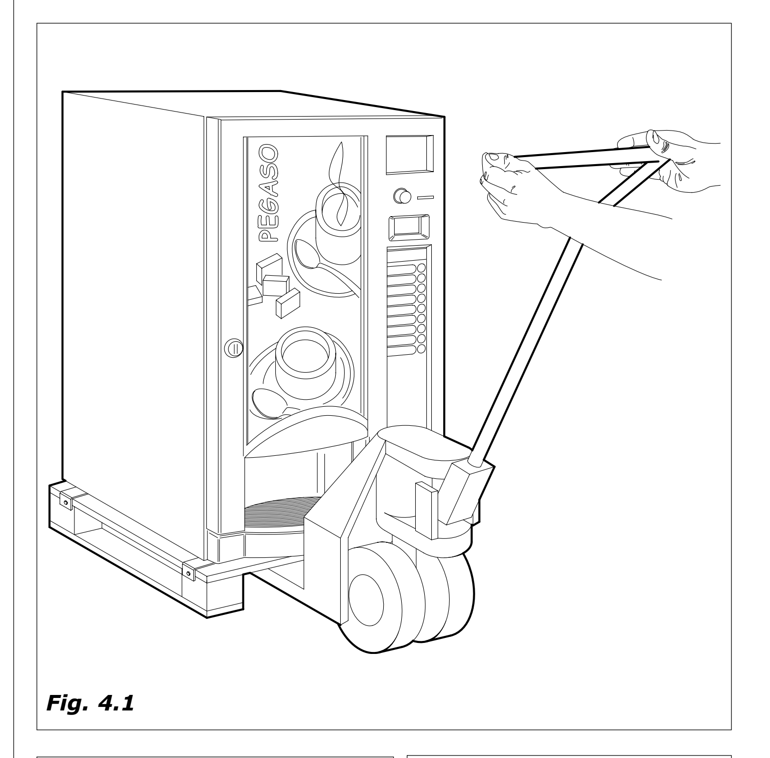


Fig. 4.1

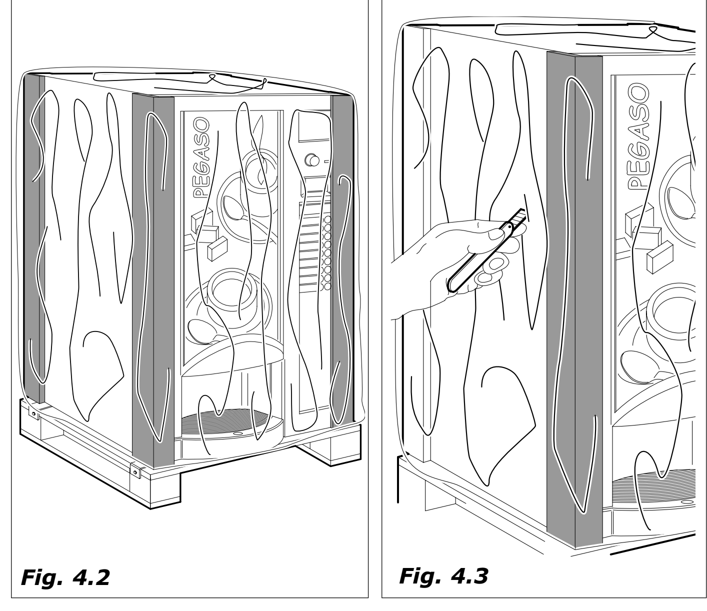


Fig. 4.2 **Fig. 4.3**

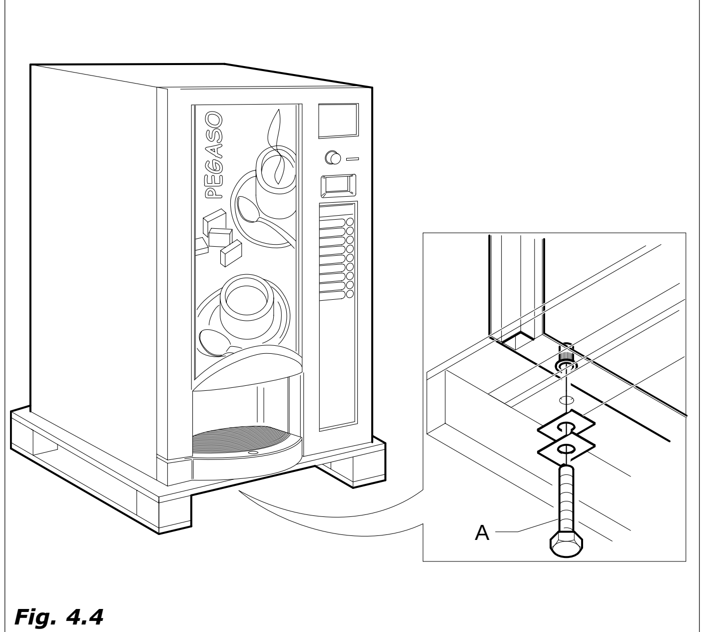


Fig. 4.4

– Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 4.5) dejados libres por los tornillos (A)

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.4.6)*

quitar la cinta adhesiva de:

- columna de vasos (*Fig.4.7*)
- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto
- quitar el porespán que bloquea los contenedores de producto *(Fig.4.8)*



El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

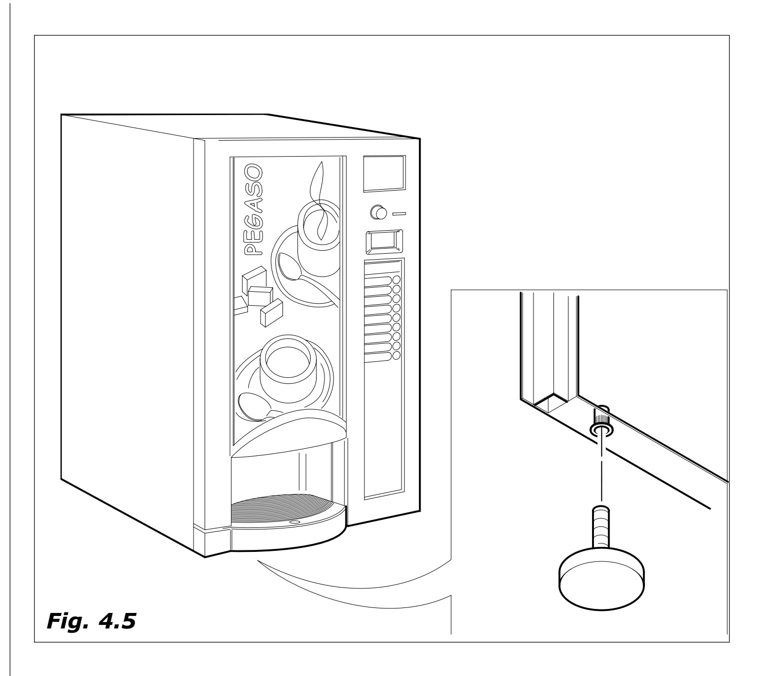


Fig. 4.5

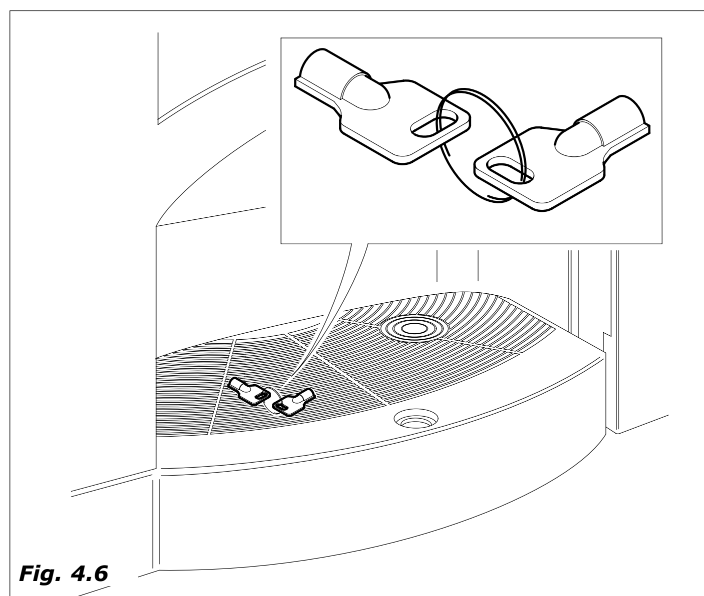


Fig. 4.6

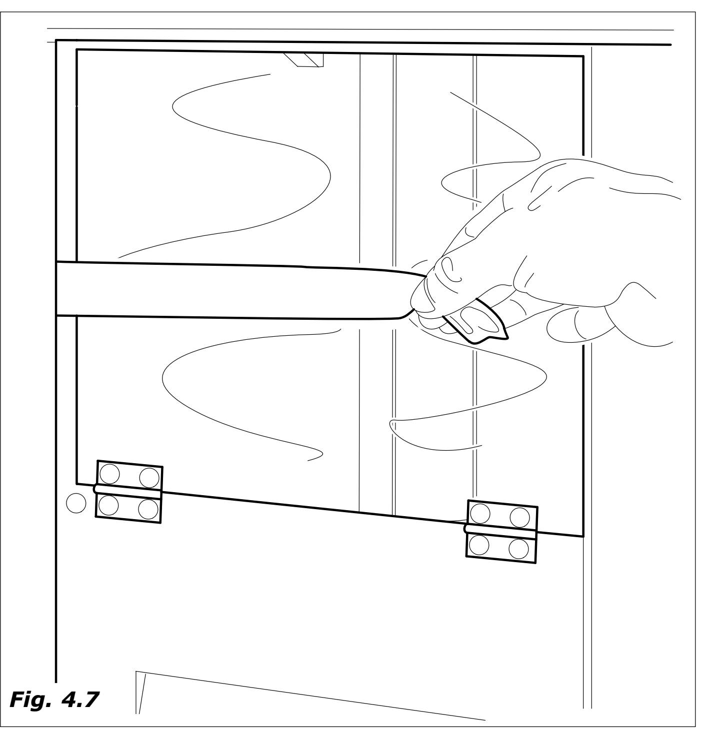


Fig. 4.7

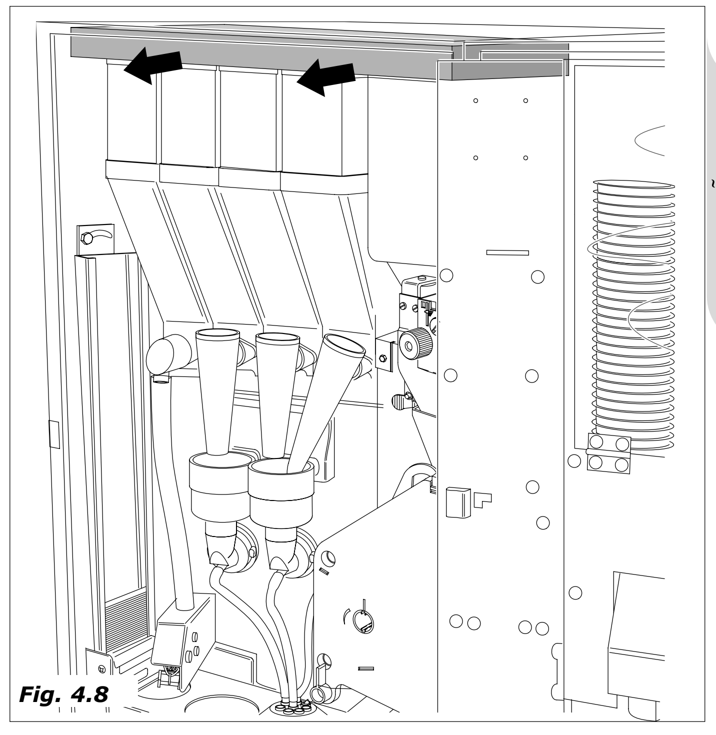
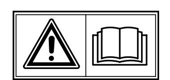


Fig. 4.8

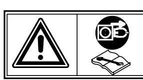
ESPAÑOL

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD



ATENCION

- Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.
- Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.



Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.



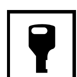
EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.
- Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- ***Nuova Bianchi S.p.A.*** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:

- instalación incorrecta
- alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
- limpieza y mantenimiento no adecuada
- modificaciones no autorizadas
- uso indebido del distribuidor
- recambios no originales

- Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

6.0 INSTALACIÓN



6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo “5.0 Normas de seguridad”, el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1ºC.
- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm.(Fig.6.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.
- Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2º *(Fig.6.2).*

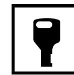


¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Nuova Bianchi declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso *(Fig.6.1)*.

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.



6.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).
- que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).

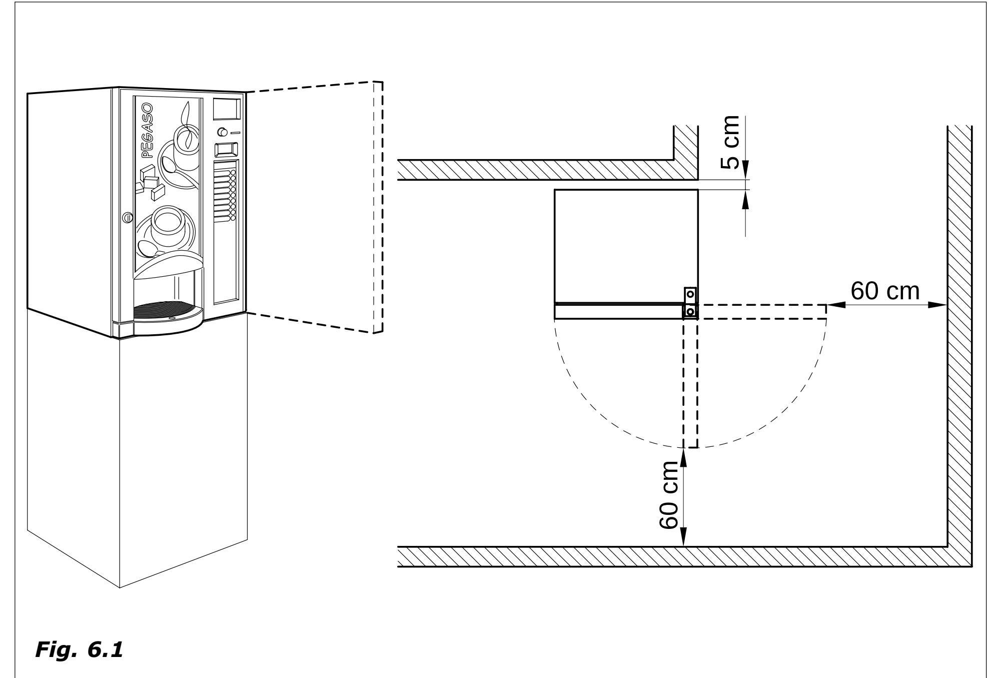


Fig. 6.1

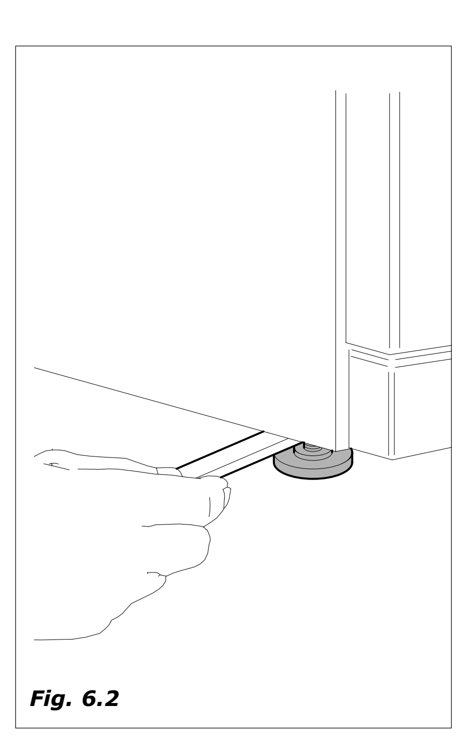


Fig. 6.2

- instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario *(Fig.6.3)*.
- antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad *(Fig.6.4)*.
- conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo *(Fig. 6.5)*.
- la conexión prevista es de 3/8 macho*(Fig.6.5)*.



Versión con tanque autónomo

En esta versión, el tanque de agua, previsto al lado del contenedor de café *(Fig. 6.6)*, debe ser llenado directamente por el encargado de la manutención.
La capacidad máxima del tanque es de 5,6 litros.

6.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 10 A. y 20 A.

Antes de conectar se debe verificar que:

- en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al +/- 6%
- la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
- utilizar un dispositivo de protección diferencial
- Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

- El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm² , con clavija SCHUKO *(Fig.6.7)*.
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir *(Fig.6.8)*.
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples

Nuova Bianchi S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, habrá que desconectar inmediatamente de la alimentación eléctrica



La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

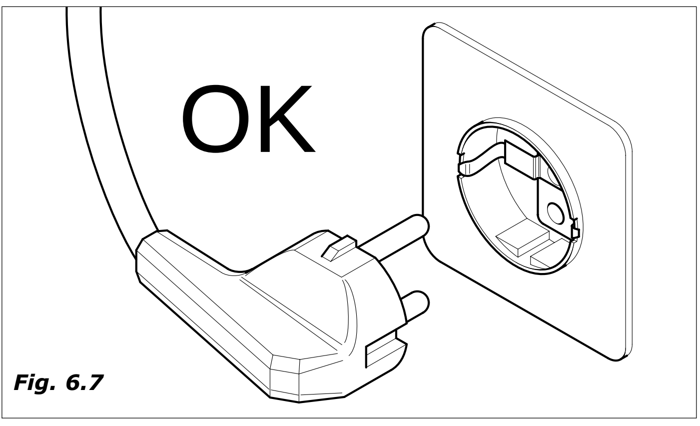


Fig. 6.7

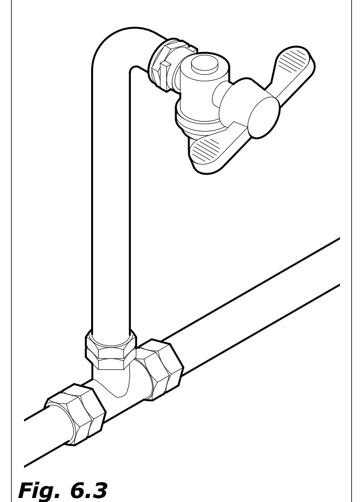


Fig. 6.3

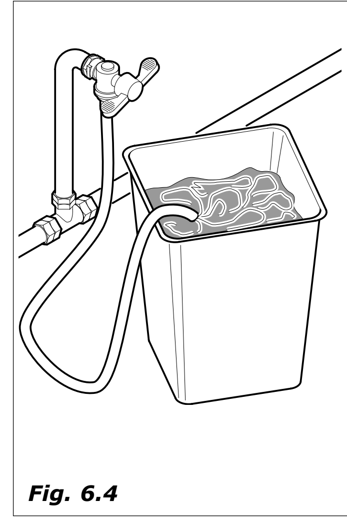


Fig. 6.4

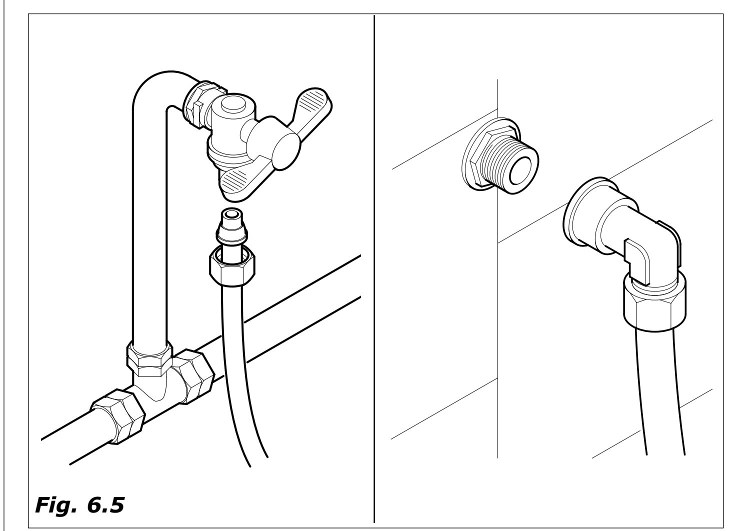


Fig. 6.5

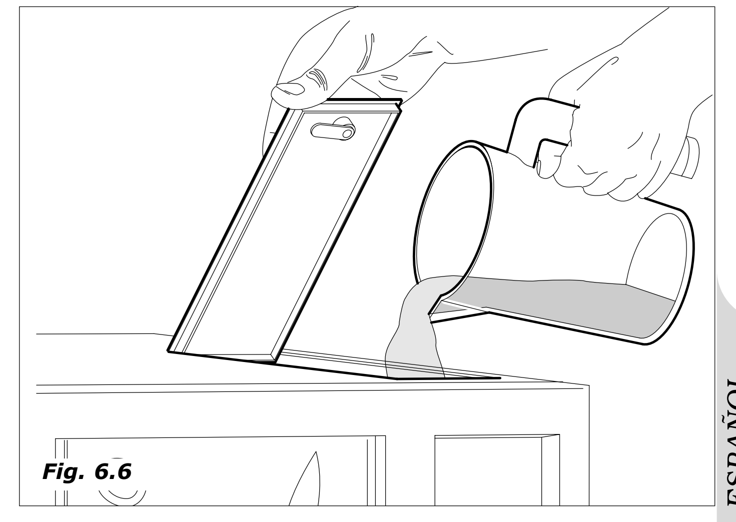


Fig. 6.6

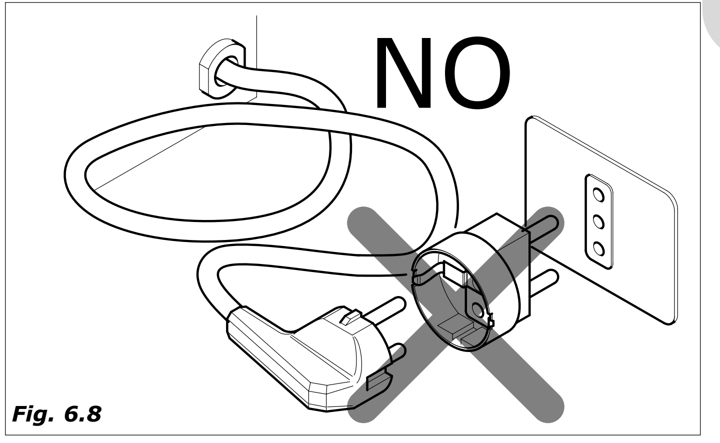
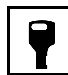


Fig. 6.8

ESPAÑOL

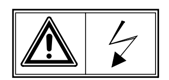




6.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor *(Fig.6.9)* que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.



Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación(Fig.6.10)

- Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el técnico instalador, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90º la llave especial de plástico en el interruptor de puerta del distribuidor automático *(Fig.6.11)*.



El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Cada conexión del distribuidos, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

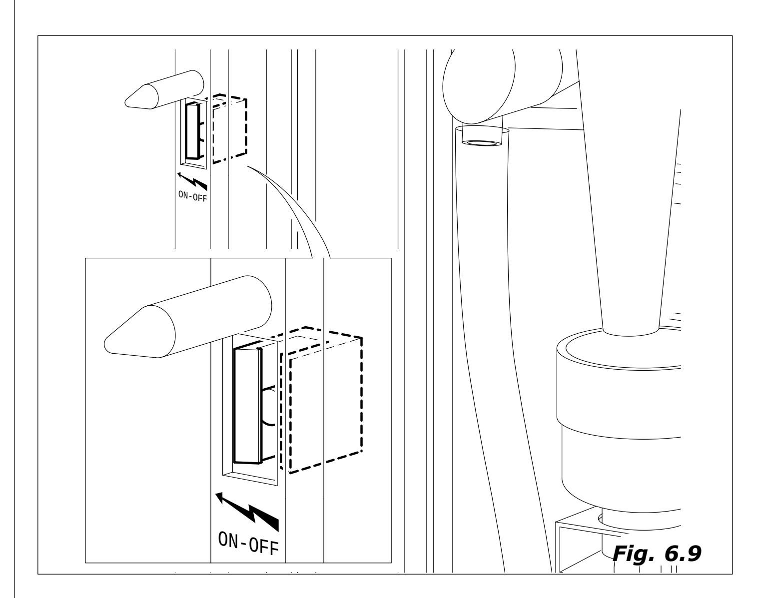


Fig. 6.9

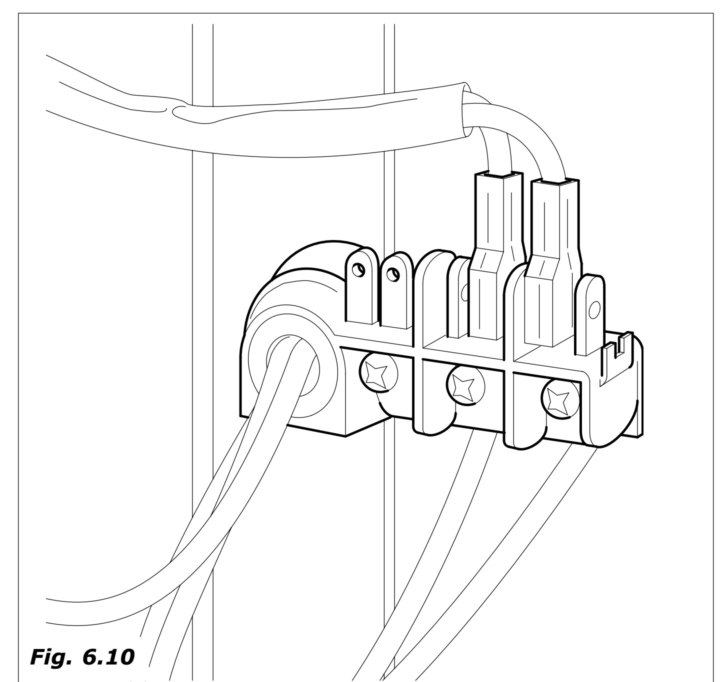


Fig. 6.10

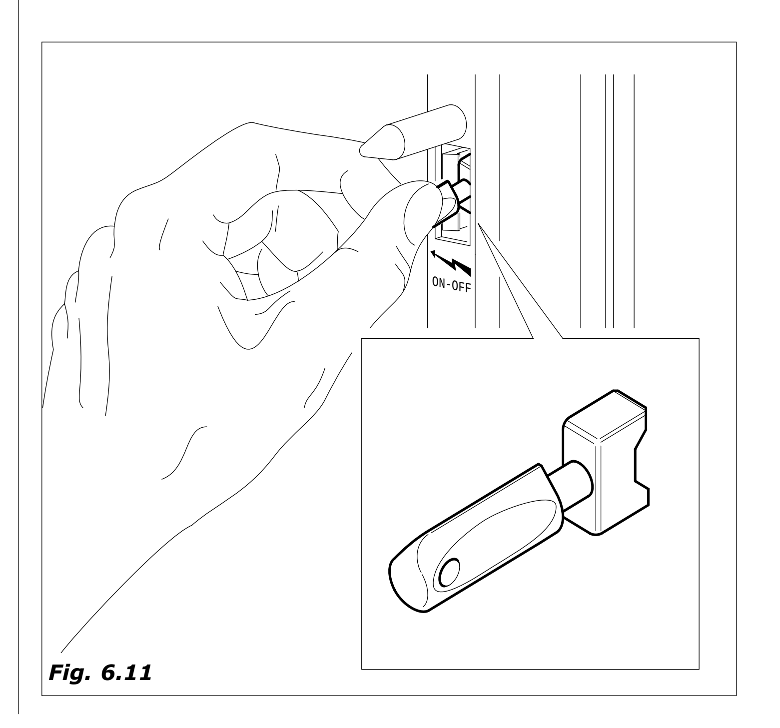
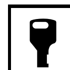


Fig. 6.11

6.5 Instalación



6.5.1 Llenado circuito hidráulico

El aparato provee en modo automático al llenado del circuito hidráulico. Retirar la protección posterior para acceder a la caldera, (recordarse de destornillar el tornillo (**A**) puesto en el interior, accesible desde la parte frontal) *(Fig. 6.12)* y introducir la llave en el interruptor puerta.

La secuencia de las operaciones será:

– llenado cubeta flotante

Se aconseja comprimir algunas veces el tubo que conecta la caldera con la cubeta de agua, a fin de eliminar las burbujas de aire que se podrían formar en su interior *(Fig. 6.13)*.

– cuando será verificada, a través de la ventanilla de inspección, la presencia de agua dentro de la cubeta *(Fig. 6.14)*, se pondrán en marcha la columna de vasos para efectuar el llenado y el grupo café que dará una vuelta de prueba.

– al llegar al nivel máximo, cesará la entrada de agua.

– al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera *(Fig.6.15)*.

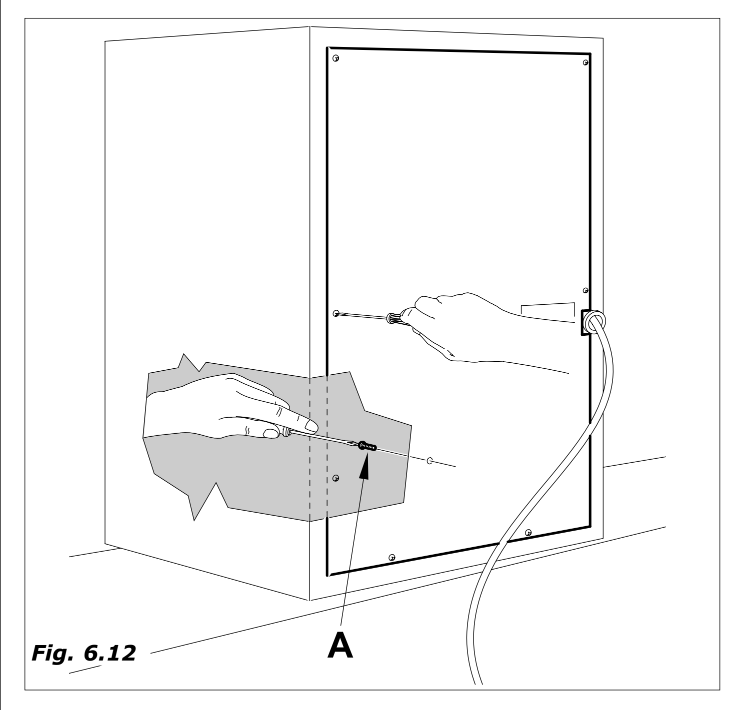


Fig. 6.12

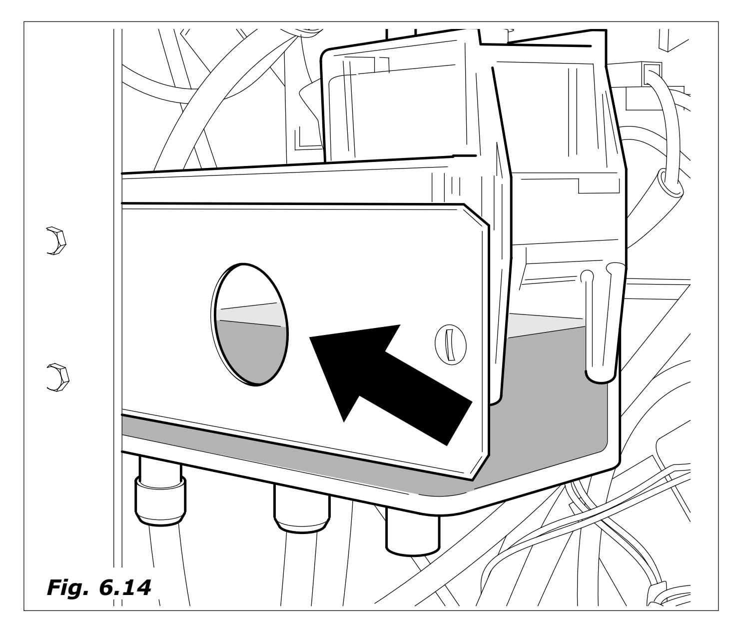


Fig. 6.14

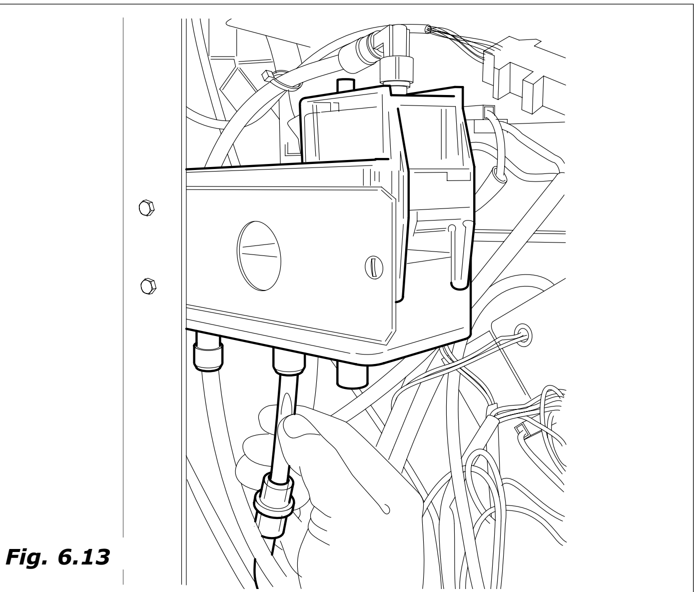


Fig. 6.13

– una vez efectuadas estas operaciones, conectar el conector resistencia a la placa de potencia y esperar aproximadamente diez minutos hasta que se establezcan las temperaturas de funcionamiento *(Fig. 6.16)*.

Durante la instalación, asegurarse, antes de dar tensión, de haber conectado la toma hidráulica y de haber abierto el grifo.

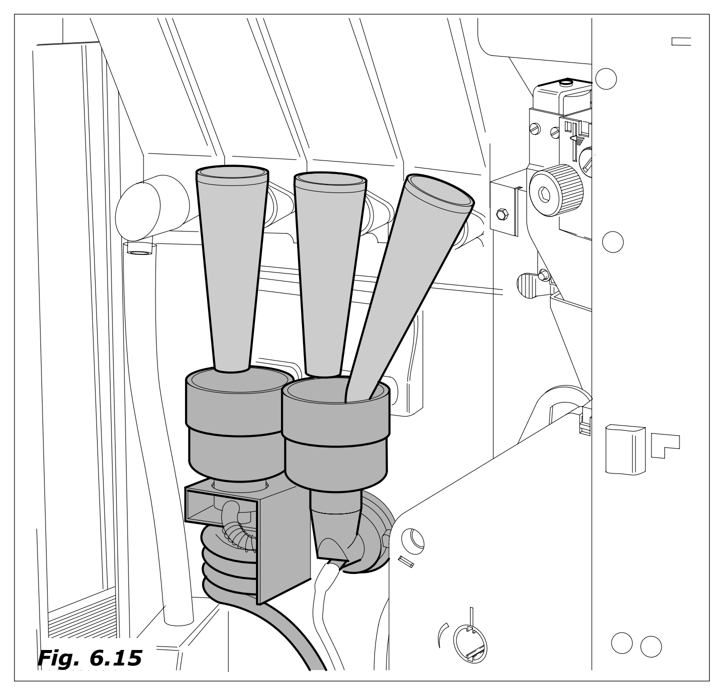


Fig. 6.15

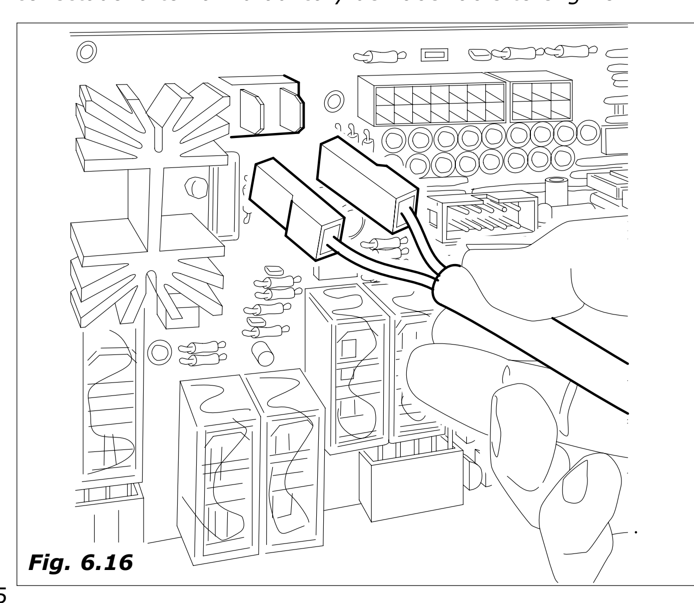
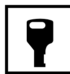


Fig. 6.16

ESPAÑOL



6.5.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

- lavarse cuidadosamente las manos:
- preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones del producto.
- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor *(Fig.6.17).*
- desmontar las tapas y rampas de producto *(Fig.6.18)*. Sumergir todo en la solución anteriormente preparada
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona *(Fig.6.19)*
- con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras *(Fig.6.20)*
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.



Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.



6.5.3 Instalación del monedero

El distribuidor se entrega desprovisto de sistema de pago; son responsabilidad de quien instala el sistema de pago los daños eventuales que se produzcan en la misma máquina y/o cosas y/o personas debidos a errores en la instalación del mismo.

- Para instalar el sistema de pago hay que destornillar parcialmente los tres tornillos *(Fig. 6.21)*, montar el monedero sin el selector.
- apretar los tres tornillos y montar el selector
- conectar el monedero con la placa Master

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. “7.0 PROGRAMACIÓN” para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

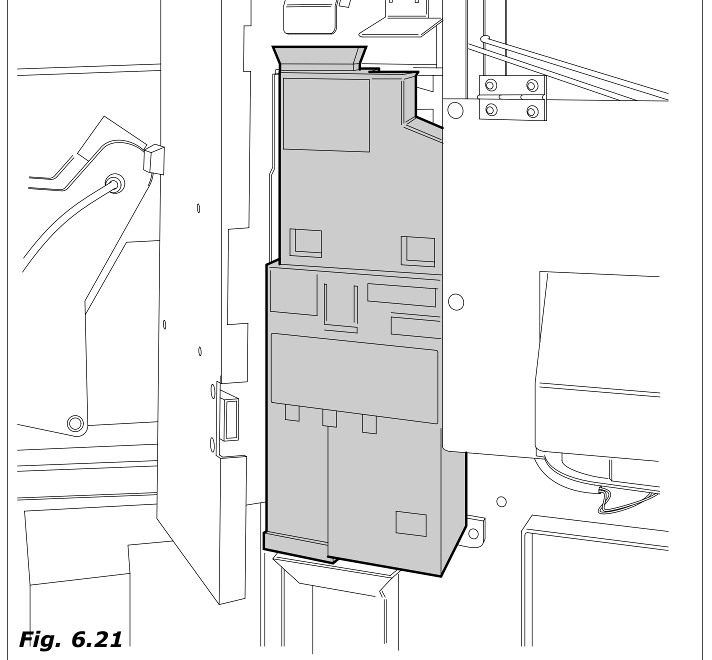


Fig. 6.21



Fig. 6.17

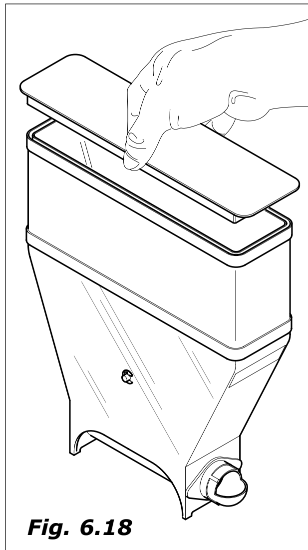


Fig. 6.18

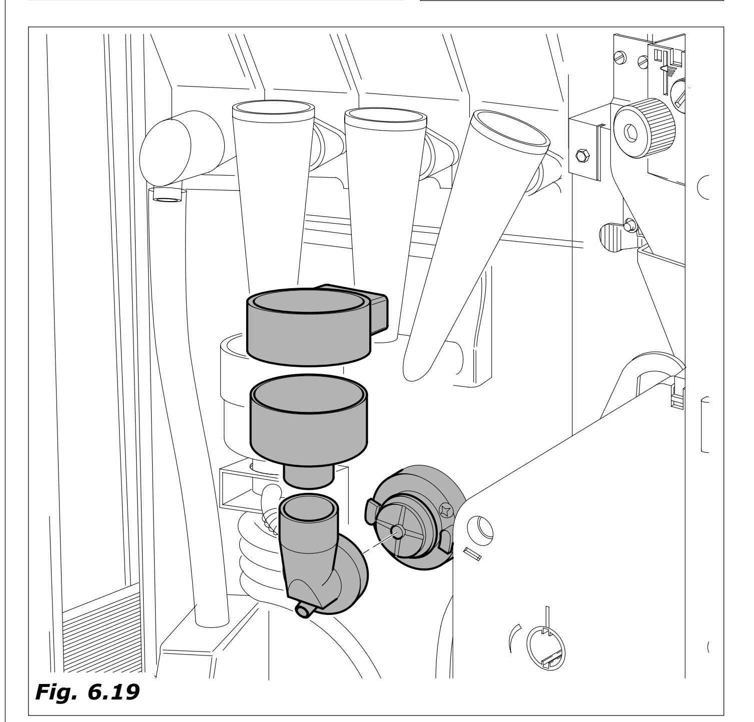


Fig. 6.19

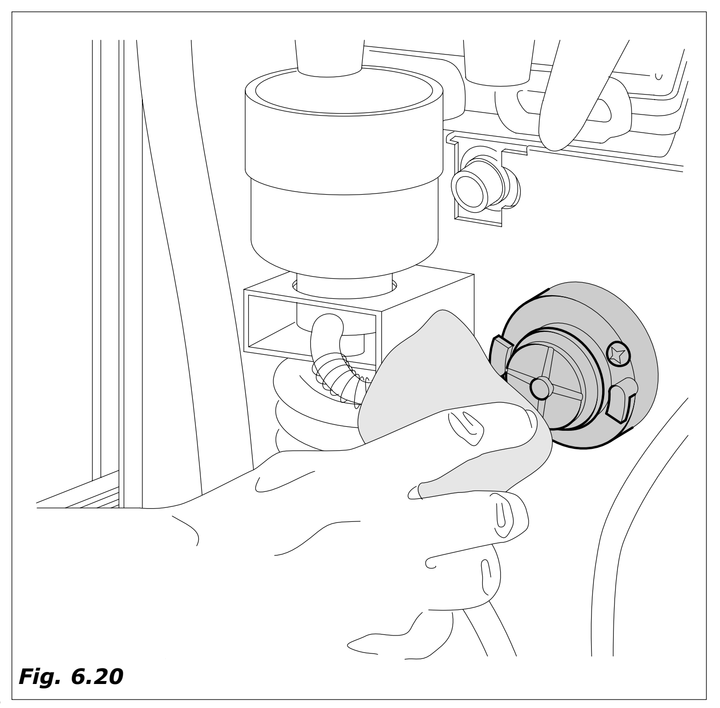
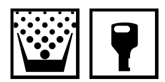


Fig. 6.20



6.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.6.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior del distribuidor *(Fig. 6.22),* o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor *(Fig.6.23)*.

– Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo *(Fig.6.24 - Fig.6.25)*

– prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto*.*

revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

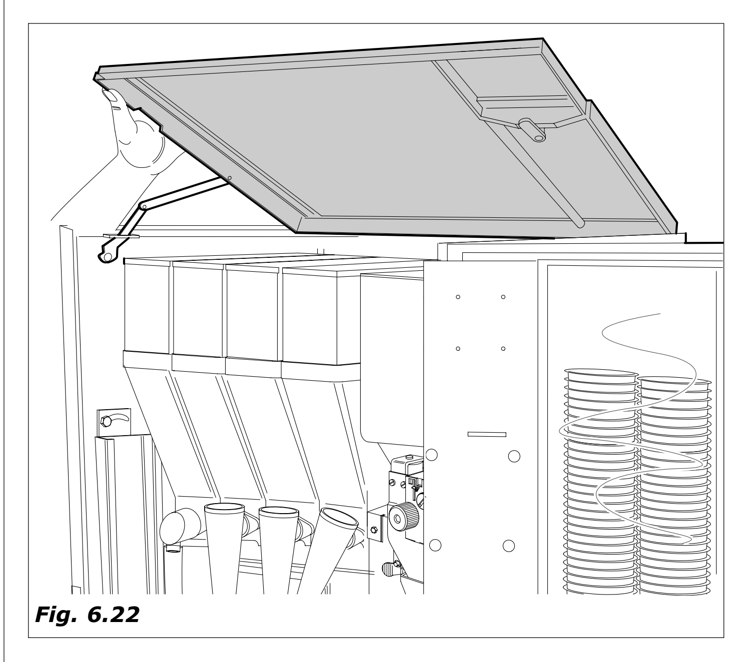


Fig. 6.22

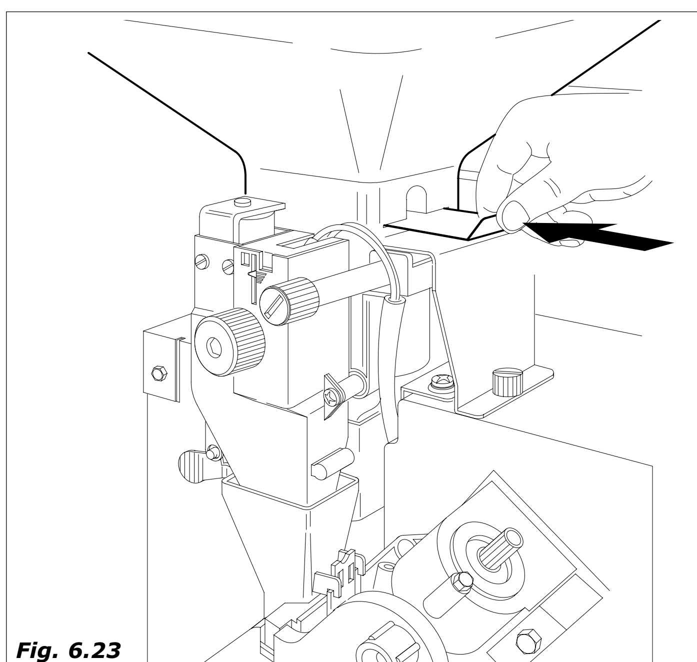


Fig. 6.23

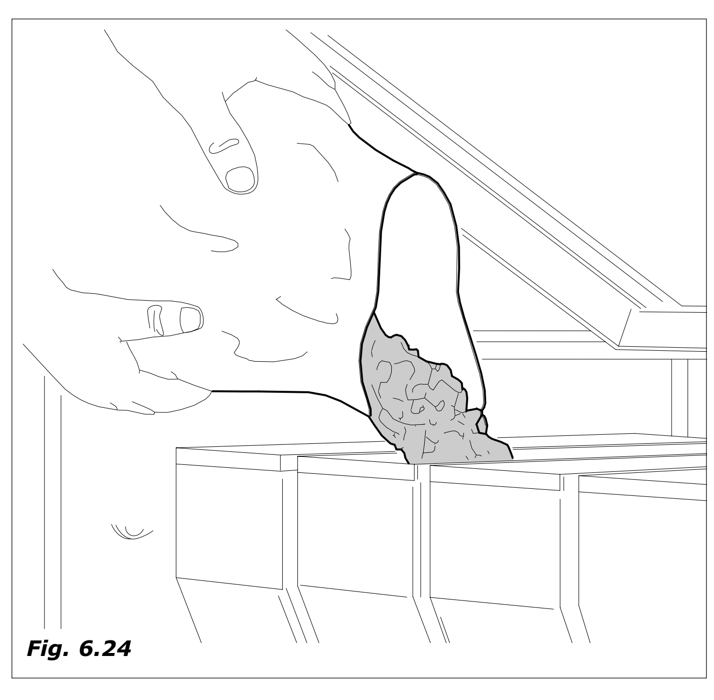


Fig. 6.24

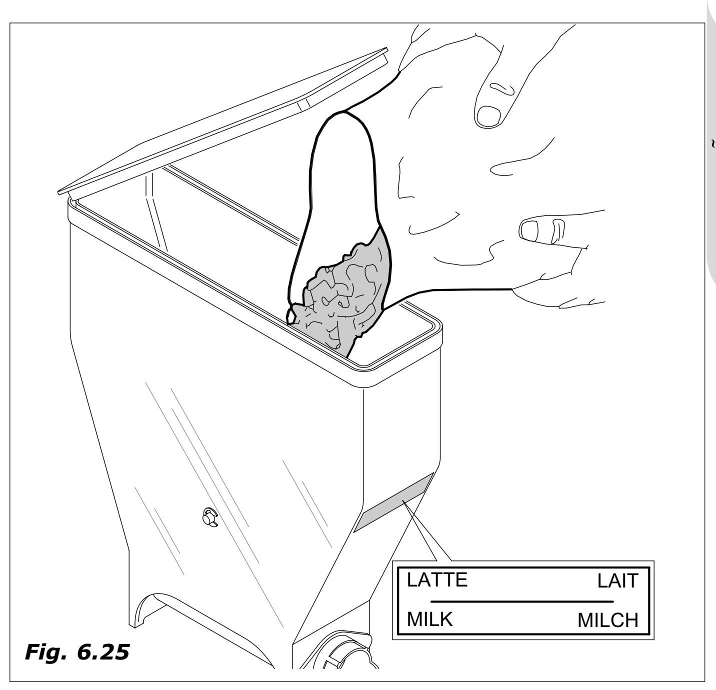


Fig. 6.25

ESPAÑOL



6.6.2 Etiquetas de selección

– Antes de montar el sistema de pago, introducir las etiquetas que indican las selecciones en las hendiduras apropiadas.

Para efectuar la operación, actuar como sigue:

– Abrir la compuerta de la placa Master *(Fig. 6.26)*

– introducir las etiquetas en el orden y según las selecciones utilizadas en el distribuidor *(Fig. 6.27)*

6.6.3 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática, con diámetro superior a 70-74cm. Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

Primera carga

En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

– abrir la compuerta transparente como indicado en figura *(Fig. 6.28)*.

– introducir la primer columna de vasos en el tubo central porta vasos *(Fig. 6.29)*.

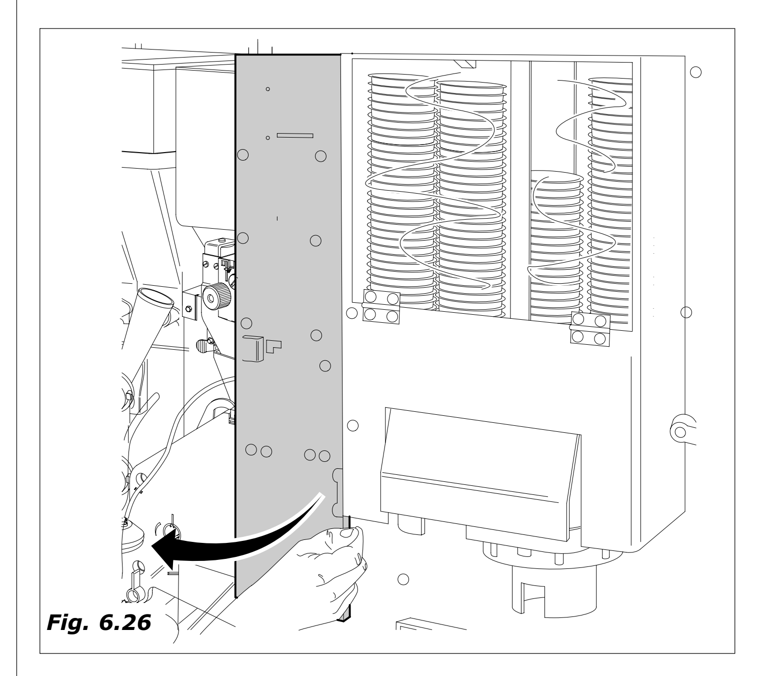


Fig. 6.26

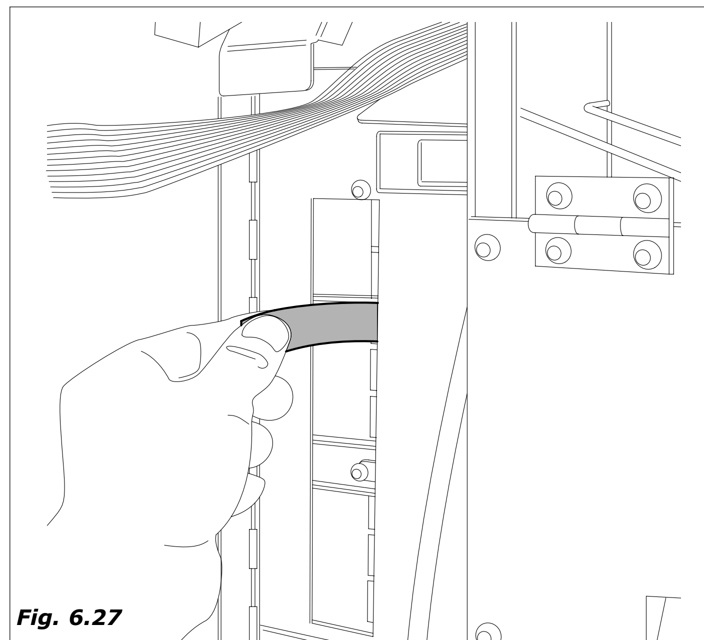


Fig. 6.27

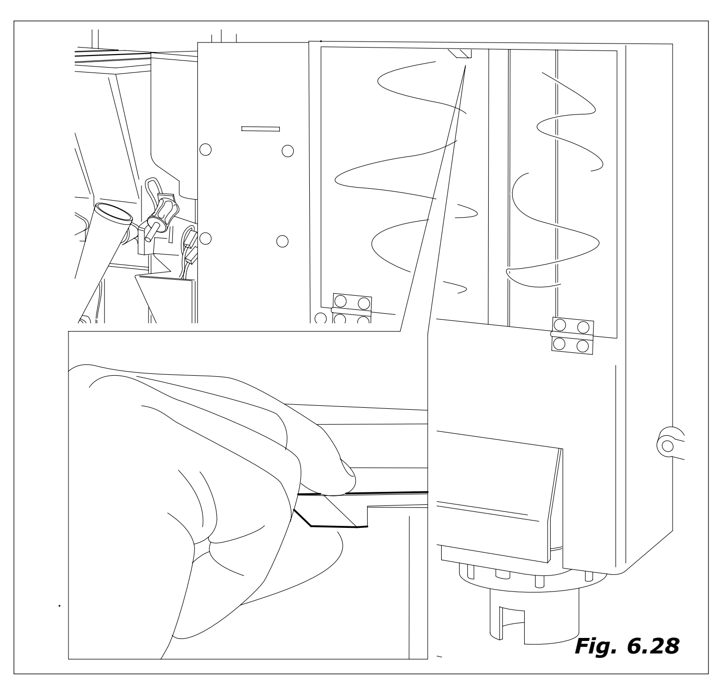


Fig. 6.28

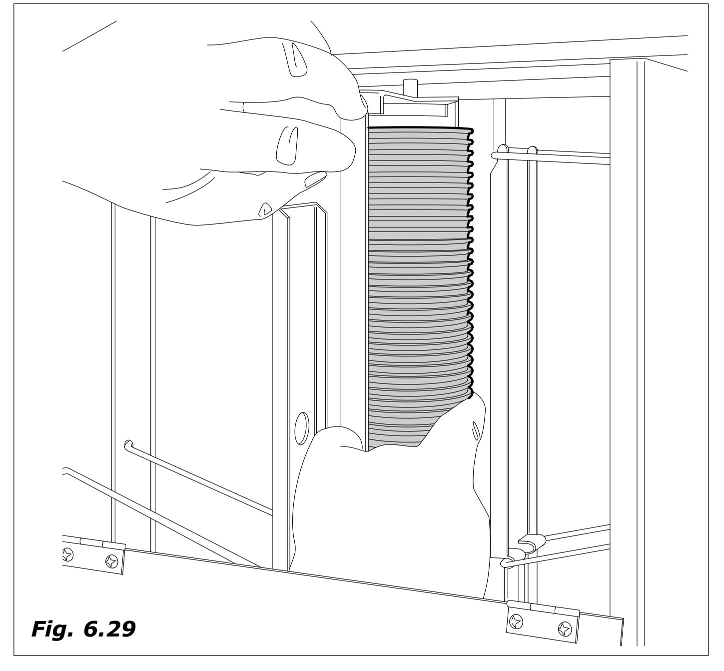


Fig. 6.29

– introducir una ulterior columna de vasos a la derecha de la precedente apretando el empujador *(Fig. 6.30).*

– completar entonces la carga introduciendo dos columnas de vasos en el lado izquierdo *(Fig. 6.31)*.

Cargamento normal

El cargamento normal de las columnas de vasos debe efectuarse con la máquina apagada; se realiza simplemente abrir la compuerta transparente y introduciendo los vasos que faltan.

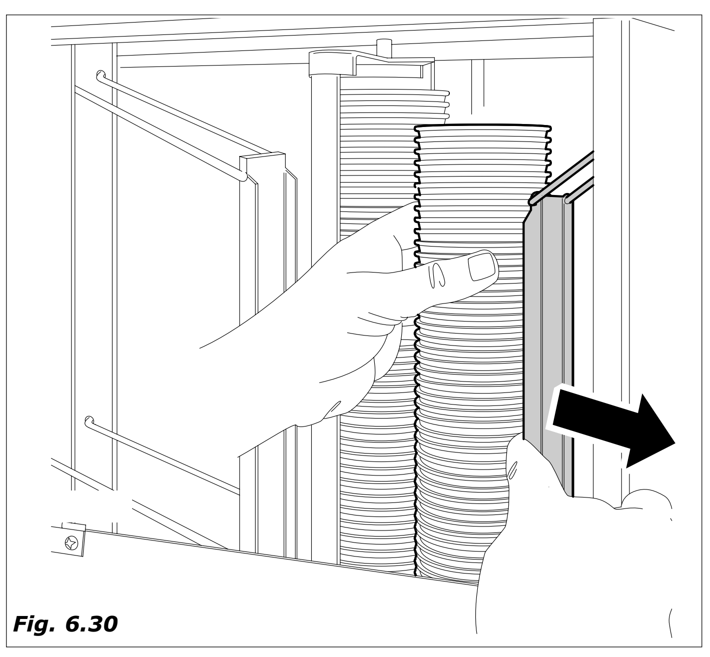


Fig. 6.30

6.6.4 Carga de las paletinas



Utilizar solamente paletinas diseñadas para la utilización en distribuidores automáticos.

– Aflojar sin destornillar completamente el botón que fija el recipiente de paletinas *(Fig. 6.32)*

– llevar hacia adelante el recipiente de paletinas como indicado en la *figura 6.33*

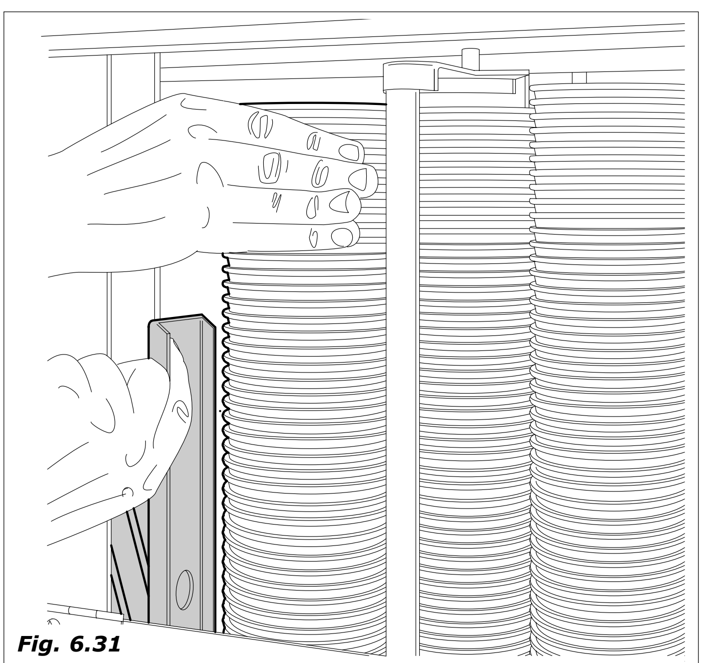


Fig. 6.31

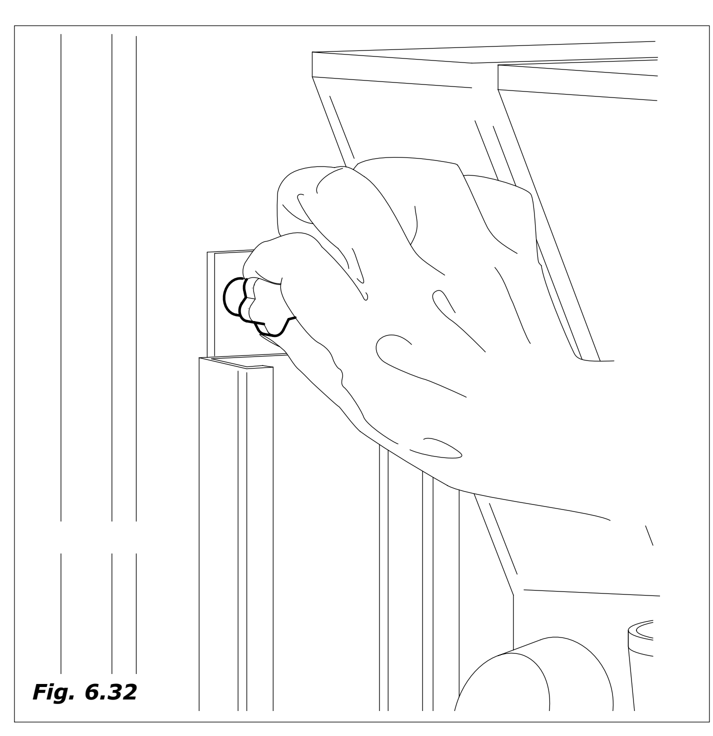


Fig. 6.32

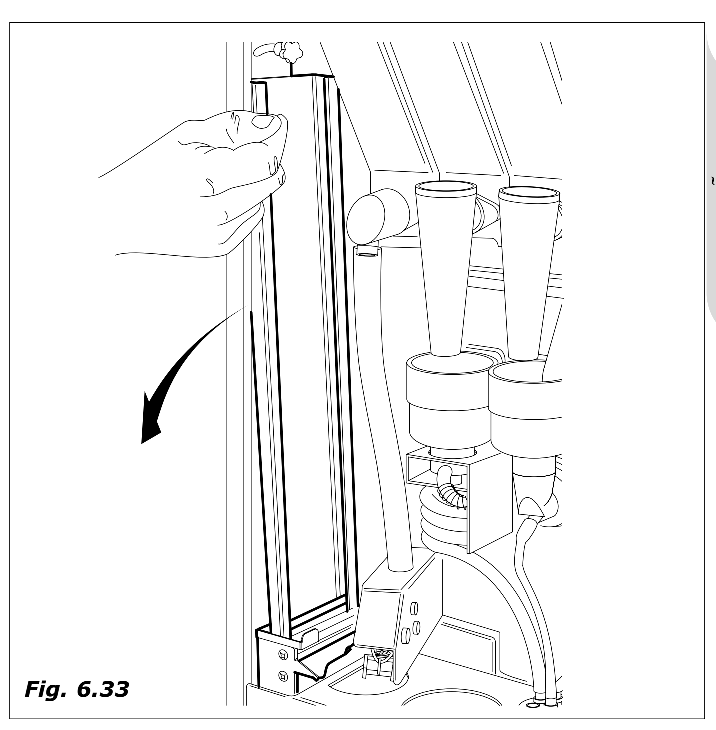


Fig. 6.33

ESPAÑOL



– quitar el peso metálico de la guía *(Fig. 6.34)*

– colocar las paletinas con su papel de embalaje en la columna y cuando estén posicionadas en el fondo, cortar y retirar el papel *(Fig. 6.35)*

– al completar la carga, colocar nuevamente el peso metálico

– llevar nuevamente el recipiente de paletinas a su posición *(Fig. 6.36)*

– Prestar atención a que las paletinas no presenten rebarbas, no estén dobladas y que estén todas en posición horizontal *(Fig. 6.37)*.

*Los modelos **PEGASO I** no prevén el mecanismo distribuidor de paletinas pues el azúcar es mezclado directamente con los productos.*

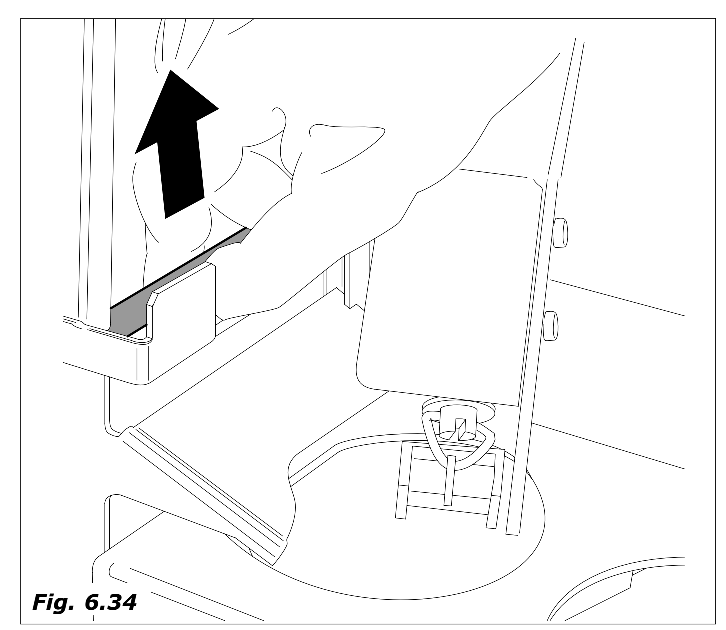


Fig. 6.34

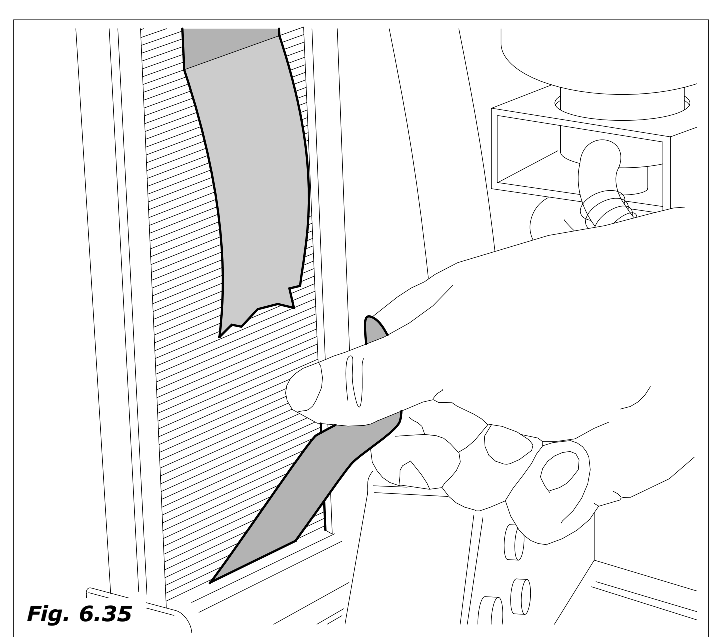


Fig. 6.35

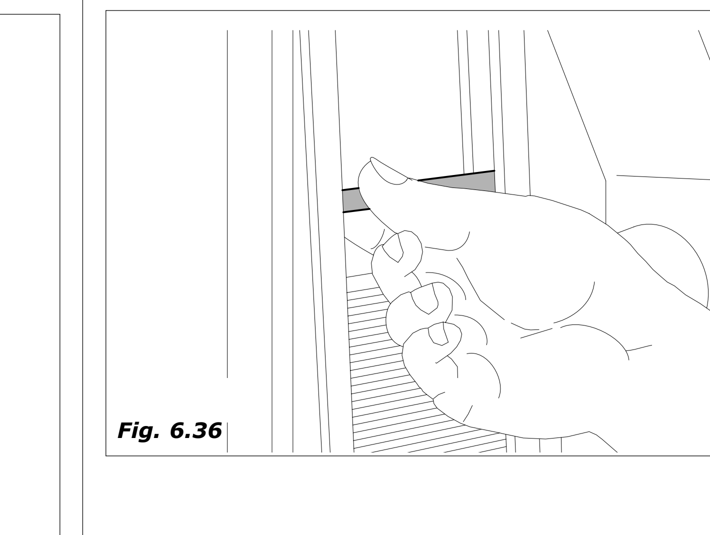


Fig. 6.36

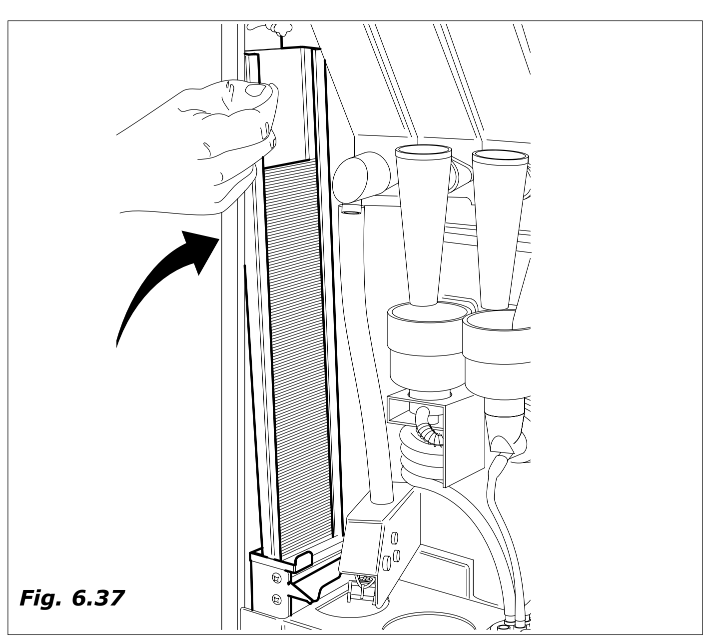


Fig. 6.37



7.0 PROGRAMACIÓN

Con la programación descrita en este apartado, se pueden programar todos los parámetros relativos a la configuración de la máquina, dosificación, precios y datos de venta.
La comunicación entre máquina y usuario se realiza mediante un display de cristal líquido de 32 caracteres y de la botonera de selección.
El distribuidor es calibrado con valores estándar ya en la fase de prueba, Temperatura café, Temperaturas solubles, Selecciones combinadas al precio número “1”
Calibrado productos= cantidad de agua y polvos, para obtener los mejores resultados se puede regular el grado de molienda y la dosis.

7.1 Descripción general y operaciones preliminares

Pulsador dev programación

A todas las funciones de programación se accede pulsando el botón situado en la Master *(Fig.7.1)*; en el display aparecerá “introducir código de acceso”, el cual se introduce mediante la botonera de selección.

– el mensaje del display puede seleccionarse entre cuatro idiomas diferentes, según las necesidades del usuario (Fig. 7.2) *(con predisposición Hardware que se puede expandir a ocho idiomas).*

Los datos de programación, pueden ser de dos tipos:

● DATOS NUMÉRICOS
Tales como dosificación del agua y producto o programación de precios, hora y fecha.

● DATOS ALFANUMÉRICOS
Tales como la programación del menú “OPCIONES”, que permite el funcionamiento o la anulación de diferentes funciones.

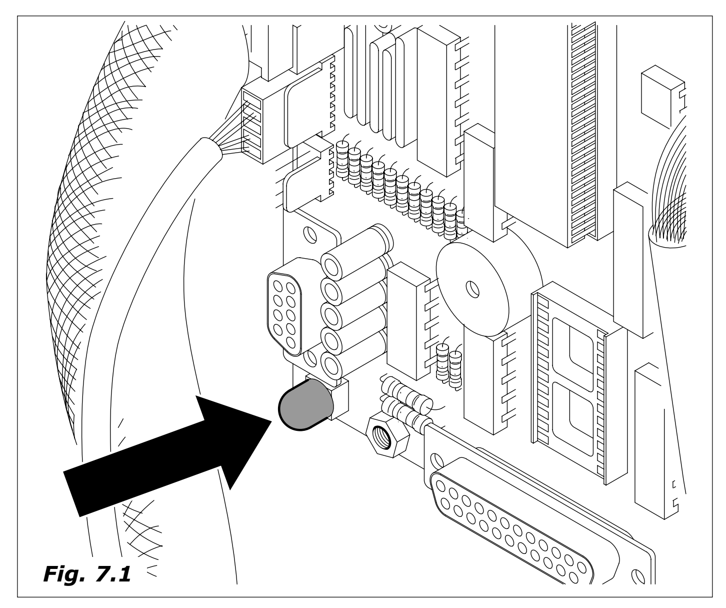


Fig. 7.1

PROGRAMACIÓN

T1 = **+** (aumentar)

T2 = **-** (disminuir)

T3 = **cifra** (cursor)

T4= **enter** (aceptación)

TA o **TB** = **ESC**

Una vez introducido el código correcto *(En las versiones **I/NE** - **E/NE** el código de default es 00001)* se entra a la programación propiamente dicha.

*En las versiones **I** / **E** hay dos códigos:* el principal, que visualiza todos los menú excepto el menú Ventas, y el código del menú ventas, que visualiza sólo este último menú.

Si los dos códigos son iguales, toda la programación es accesible. Códigos de default: principal 00001, menú ventas 00000.

Si falta el slave al cual se refiere el ítem de menú, el parámetro correspondiente no se visualiza y la línea 2 aparece vacía.

En general, las teclas **1** y **2** modifican los parámetros o se desplazan los ítems de los menú visualizados en la línea 2.

Para la programación se utiliza parte de la teclado de selección:

■ tecla **A** ***(Versiones E - I)***
■ tecla **B** ***(Versiones E/NE - I/NE)*** **“ESC”**
permite volver al menú anterior.

■ tecla **1** **“+”**
tiene la doble función de incremetar el valor de una cifra seleccionada (p.e. un valor de dosis), y/o mover hacia adelante en la lista de funciones disponibles en el submenú.

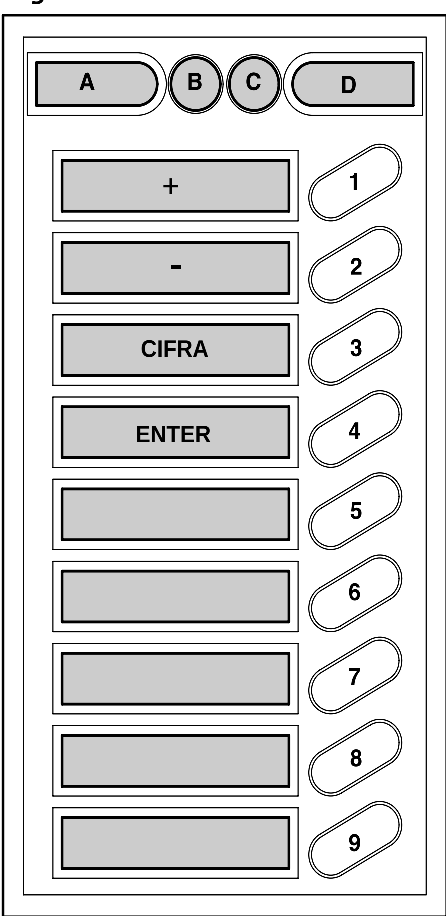
■ tecla **2** **“-”**
disminuye el valor de el dígito seleccionado

■ tecla **3** **“CIFRA”**
permite mover el cursor del display entre los valores que se desean variar con los precedentes Pulsadores + y -

■ tecla **4** **“ENTER”**
usado para confirmar las variaciones aportadas o para moverse en el menú opciones.

Concluídas las modificacioens de los parámetros, se sale del modo de programación apretando de nuevo el botón de la placa Master.

Panel de programación



ESPAÑOL



Panel de mantenimiento Pegaso versión E



Panel de mantenimiento Pegaso versión E/NE



MANTENIMIENTO

(Versiones E - E/NE)

T1 ROTACIÓN GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ALARMAS (si hay)

T2 LAVADO BATIDORA LECHE/CHOC.

T3 *(Versión **E**)*
LAVADO BATIDORA TE O DESCAFEINADO

T3 *(Versión **E/NE**)*
LAVADO BATIDORA TE

T4 MANIPULACIÓN DISPOSITIVO DE TRASLADO DE LOS VASOS

T5 VISUALIZA VENTAS TOTALES (Se pueden poner en cero) por 5s

T6 ENSAYO SÓLO AGUA DE UNA SELECCIÓN (Pegaso) / ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)

T7 *(Versión **E/NE**)*
LAVADO

T8 ROTACIÓN COLUMNA VASOS

T9 DESENGANCHE VASOS

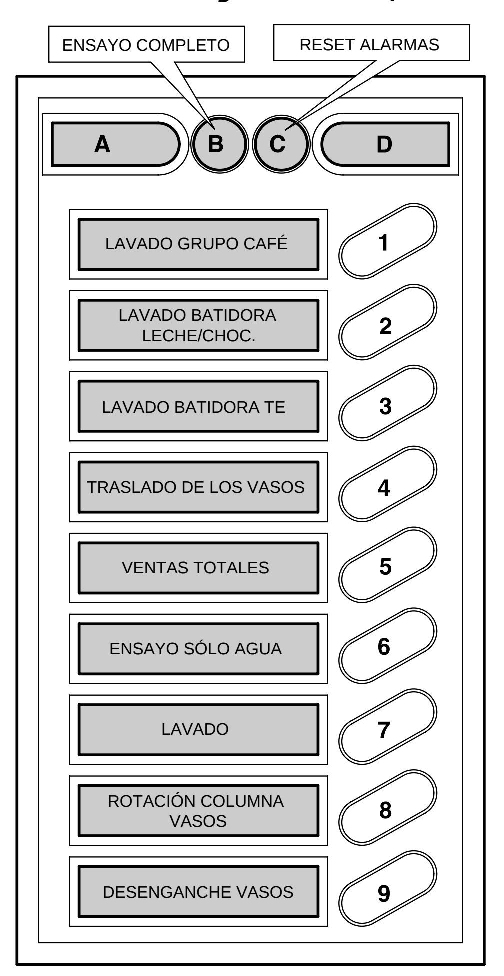
TA *(Versión **E**) o* **TB** *(Versión **E/NE**)*
ENSAYO COMPLETO DE UNA SELECCIÓN (Pegaso) / ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)

TD *(Versión **E**) o* **TC** *(Versión **E/NE**)*
RESET ALARMAS

Panel de mantenimiento Pegaso versión I



Panel de mantenimiento Pegaso versión I/NE



MANTENIMIENTO

(Versiones I - I/NE)

T1 LAVADO GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ALARMAS (si hay)

T2 *(Versión **I**)*
LAVADO BATIDORA TE

T2 *(Versión **I/NE**)*
LAVADO BATIDORA LECHE/CHOC.

T3 *(Versión **I**)*
LAVADO BATIDORA LECHE/CHOC.

T3 *(Versión **I/NE**)*
LAVADO BATIDORA TE

T4 MANIPULACIÓN DISPOSITIVO DE TRASLADO DE LOS VASOS

T5 VISUALIZA VENTAS TOTALES (Se pueden poner en cero) por 5s

T6 ENSAYO SÓLO AGUA DE UNA SELECCIÓN (Pegaso) / ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)

T7 *(Versión **I/NE**)*
LAVADO

T8 ROTACIÓN COLUMNA VASOS

T9 DESENGANCHE VASOS

TA *(Versión **I**) o* **TB** *(Versión **I/NE**)*
ENSAYO COMPLETO DE UNA SELECCIÓN (Pegaso) / ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)

TD *(Versión **I**) o* **TC** *(Versión **I/NE**)*
RESET ALARMAS

ESPAÑOL



7.1.1 Selección del idioma

Para acceder al menú de programación, es necesario introducir el código de acceso o "password"

cod 00000

El código de acceso está formado por cinco cifras.

el cursor aparece bajo la primera; con las teclas "+" y "-" (1ª y 2ª de la teclado), aumentamos o disminuimos el dígito; con la tecla 3,(cifra), cambiaremos el cursor.

Repetir la operación hasta completar el código de acceso.

Una vez obtenido el código correcto, pulsar la tecla "**enter**",(nº4), para acceder a la programación

por defecto, el número de acceso es 00001

Tras introducir el código, en el display aparece la primera función.:
- pulsando "enter" accedemos a la función
- pulsando "+" visualizamos el resto de funciones.
- pulsando "ESC" volvemos a la función inicial.

NOTA : Podemos acceder al modo de programación si estamos en modo de selección

Fig. 7.2

Si estamos en modo de SERVICIO, primero hemos de pasar al modo de SELECCIÓN y desde este,podremos acceder al modo de PROGRAMACIÓN.

El menú principal está compuesto los siguientes menús

TIEMPO-DOSIS

TIEMPO SNACK (con Master/Slave)

PRECIOS

DESCUENTOS

PRECIO-SELECCIÓN

INCLUSIÓN-SEL/JARRA

LECHE PRIMERA

OPCIONES

MONEDAS

VENTAS

TEMPERATURA

EURO

DADOS PARA MDB

LLEN. TUBOS MDB

VACIAR TUBOS MDB

DATOS PARA EXECUTIVE

RELO

Notas:

- Los menús 'Descuentos' y 'Reloj' se visualizan sólo si está presente el chip reloj, detectado automáticamente por la tarjeta.
- Los menús correspondientes al monedero MDB (los tres últimos) se visualizan sólo si está seleccionado el monedero MDB en el menú 'Opciones'.
- El menú 'Datos executive' se visualiza sólo si está seleccionado el monedero executive en el menú 'Opciones'.
- En las versiones **E/NE** e **I/NE** los menús 'Tiempos/Dosis', 'Precios' y 'Precio-Selecciones' no se visualizan si se introduce el código secundario.

Para abandonar el modo programación hay que presionar "ESC" hasta que se regresa a la modalidad selección.

La visualización en el display está dispuesta sobre dos líneas.

Se puede efectuar la programación utilizando un programa en el PC "WinBianchi".

Las dosis que se pueden programar para cada bebida están indicadas con el ítem 'Sxx'.

ESPAÑOL



7.1 Descripción de las funciones

7.2.1 TIEMPO-DOSIS (Fig. 7.4)

Con este menú, se accede a la dosificación del agua y del producto para todas las bebidas disponibles.
Pulsando "ENTER", una vez, en el display aparece:

"S 01 café"

Pulsando nuevamente "ENTER", se inicia la programación de la dosificación de la primera selección, prevista:

"agua 065"

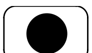
Para indicar la dosis de agua
Con las teclas "+", "-" y "DIGITO", se regula la dosis correspondiente al café expreso de la selección nº 1.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma la dosis programada y en el display aparece la siguiente dosificación , en el caso de la selección soluble, el producto, o en caso contrario el programa regresa automáticamente al punto de partida; sobre el display aparece:

"S 01 cafè"

Con la tecla "+", seleccionamos la siguiente selección a programar.
A continuación, se muestran las selecciones indicadas en programación:

T = tiempo polvo café único *(solo versión **I**)*
T = tiempo polvo leche única *(solo versión **I**)*
Sxx = cafè
Sxx = lache/chocolate
Sxx = té
Sxx = descafeinado *(solo versión **E** y **I**)*
Sxx = agua
Sxx = azúcar



*(versión **E**)*
Timeout grupo:
tiempo máximo de activación grupo (0÷10.0 s)

Tiempo azúcar:
tiempo máximo para la dosis de azúcar (0÷10.0 s)

Timeout molinillo:
tiempo máximo de molida (0÷25.5 s)

Timeout bomba:
Timeout bomba (0÷90 s)

*(versión **E/NE**)*
Timeout grupo:
tiempo máximo de activación grupo (0÷10.0 s)

Timeout molinillo:
tiempo máximo de molida (0÷25.5 s)

Timeout bomba:
Timeout bomba (0÷90 s)

*(versión **I**)*
Tiempo azúcar:
tiempo máximo para la dosis de azúcar (0÷10.0 s)

Retraso azúcar (versión soluble):
Retraso azúcar única (0÷25.5 s)

Tiempo café:
Espera café (0÷25.5 s)

El control del agua del café, se realiza por medio de un dosificador volumétrico (ventolino); el control de agua de los solubles se realiza por tiempo. La dosificación del producto de los solubles se programa en segundos.

***NOTA**: En la versión exprés el control de la dosis de agua de las selecciones solubles es realizada mediante el contador volumétrico.*

- los retrasos de polvos están habilitados por el parámetro 'Retraso motores' en el menú 'Opciones'.

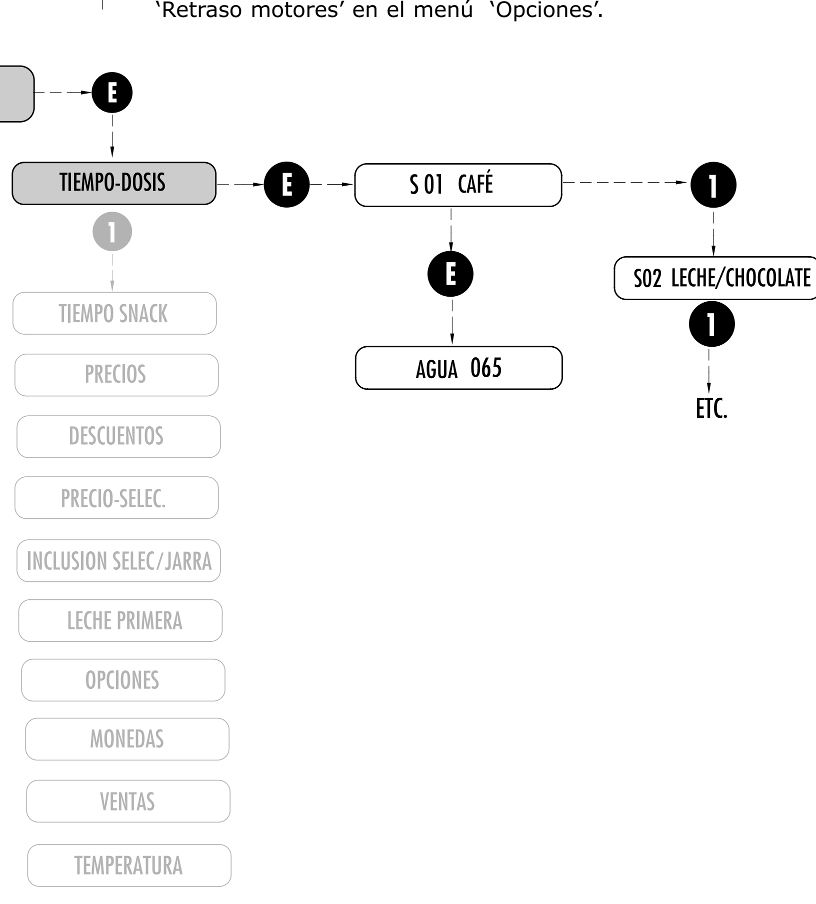


Fig. 7.4

7.2.2 TIEMPO SNACK (con Master/Slave) (Fig. 7.5)

Esta función permite controlar algunos parámetros de la configuración del distribuidor de la serie Vega al cual está conectado.

Nota:
para acceder a los ítems luego de 'Prueba conforme', hay que introducir el password 88000.

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
E
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
OPCIONES EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ

TIME OUT MOTORES
E
PRUEBA CONFORME
E
SET MOTORES
ON
OFF
E
OFFSET TEMPERATURA
E
NTC DEL MASTER
ON
OFF
E

Se pueden programar los tiempos de inactividad de los motores: cuando el motor no responde antes del tiempo programado (0-/+ 25 seg.) aparece el mensaje de error en el display.

Escribir el password para acceder al menú protegido (password =88000).

Permite verificar el funcionamiento de los motores.

Se programa el range de temperatura (+/- 5°) en la cal hacer intervenir el grupo refrigeración, y está expresado en grados (°C).

Controla la sonda de temperatura en el distribuidor Vega, respondiendo "ON" el control se efectúa por la tarjeta Master del distribuidor.

Fig. 7.5

ESPAÑOL



7.2.3 PRECIOS (Fig. 7.6)

Disponemos de hasta 30 precios aplicables a cada una de las selecciones.
Pulsando "ENTER" se accede a la programación de los diferentes precios; en el display aparece:

"Precio 0 0000"

De la misma forma que hemos programado las dosis, podemos programar los precios de venta, utilizando las teclas "+", "-" y "dígito".

Para venta gratuita (free-vend) es suficiente con programar el precio de venta a 0 pts.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor programado, y en el display aparece el precio siguiente:

"Precio 01 0000"

Pulsando la tecla **"ESC"** volvemos al menú de precios.

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
E
PRECIO 01 0000
E
PRECIO 02 0000
E
ETC.
Con las teclas 1,2 y 3 se programan los precios de venta.
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
OPCIONES EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ

Fig. 7.6

7.2.4 DESCUENTOS (Fig. 7.7)

Este menú se visualiza sólo si está presente el chip reloj, detectado automáticamente por la tarjeta.

Podemos programar hasta un máximo de 30 descuentos, (del 1 al 30), en lo que se refiere a precios de venta. También permite un descuento adicional para la exclusión de vaso, (indicado con DV).

Pulsando "ENTER" una vez, en el display aparece:

"Descuento 0 0000"

Con las teclas "+", "-" y "cifra", se procede a la programación de los descuentos.

Pulsando nuevamente "ENTER", se confirma el valor programado y en el display aparece el descuento sucesivo:

"Descuento 1 0000"

Pulsando la tecla "ESC", se retorna al menú de "DESCUENTOS"

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
OPCIONES EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ
E
DESCUENTOS SIN VASO
E/NE - I/NE
E
DESCUENTO 01 0000
E
DESCUENTO 02 0000
E
ETC.
Con las teclas 1,2 y 3 se procede a la atribución de los descuentos

Fig. 7.7

ESPAÑOL



7.2.5 PRECIO SELECCIÓN (Fig. 7.8)

Este menú permite relacionar las teclas de selección (indicadas como Pulsador 1 ÷ Pulsador 08) con uno de los precios anteriormente programados.(Precio 1 ÷ 30).

Pulsando "ENTER" se accede al menú. La primera función permite programar todas las selecciones al precio P1, en el display aparece:

"Todo al precio 0 ? ON/OFF"

Pulsando la tecla "+" se cambia la opción s/n:
ON (=si) o **OFF** (=no)

Si elegimos la opción ON y pulsamos "ENTER" pasamos a la programación de:

"Precio extra azúcar = 0000"

estas se refieren a eventuales sobreprecios para extra azúcar, eligendo OFF se accede a la programación de un precio para cada selección de la forma siguiente:

"Pulsador 01 = Precio 1"

pulsando "+" o "-" se recorre la tabla de diez precios, desde el precio 1 al precio 30; una vez se visualiza el precio elegido se confirma con "ENTER" pasando así directamente a la programación de la bebida siguiente.

Es posible programar más de una selección con el mismo precio.

Para volver al menú principal pulsar la tecla "ESC".

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
OPCIONES EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ

E
Con la tecla 1 se elige la opción deseada ON (=sí) o OFF (=no)
Todo al precio 1? ON/OFF
(OFF)
TECLA 1 = PRECIO 1
(ON)
E
PRECIO EXTRA AZUCAR =0000
Actuando sobre la tecla 1 ó 2 se recorre la tabla de los 30 precios, desde Precio 1 hasta Precio 30

Fig. 7.8

7.2.6 INCLUSIÓN DE SEL/JARRA (Fig.7.9)

La función Selecciones permite activar o desactivar las selecciones (de tecla 01 a tecla 25)

Pulsar "ENTER" una vez, en el display aparece:

"Includi pulsador 01 = <u>ON</u>"

Con las teclas "+" y "-" elegiremos la opción deseada:
PROGRAMANDO "**OFF**", LA SELECCIÓN QUEDA ANULADA.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor pasando a la siguiente selección.

La función JARRA, permite la erogación consecutiva de una selección sin vaso, el numero de veces que hemos programado, (necesita la instalación de un kit).

Especialmente, este menú permite habilitar a la función JARRA las selecciones deseadas.

Pulsando "ENTER" una vez, en el display aparece:

"Jarra selec. 01 ON"

Con las teclas "+" y "-" permite habilitar o des-habilitar el funcionamiento de jarra:

PONIENDO "ON", LA SELECCIÓN QUEDA HABILITADA.

El numero de erogaciones consecutivas para la opción de jarra, se programa en el menú de "OPCIONES"; con jarra 1, se programa la selección 1, con jarra 2 se programa el resto de las selecciones.

Fig. 7.9

ESPAÑOL



7.2.7 LECHE PRIMERA (Fig. 7.10)

Leche primera 01 Habilitación leche primera bebida 1 [On/Off]

Leche primera 25 Habilitación leche primera bebida 14 [On/Off]

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
OPCIONES EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ

E
LECHE PRIMERA 01 ON OFF
E
LECHE PRIMERA 02 ON OFF
E
ETC.

Fig. 7.10

7.2.8 OPCIONES (Fig. 7.11)

Esta función nos permite personalizar una serie de opciones, pulsando la tecla “ENTER” se accede al menú visualizando la primera opción. Cada opción permite programar ON/OFF para habilitar o no la función.

Descafeinado = (versiones **E** e **I**) habilitación tecla de preselección para descafeinado (ON/OFF)

Molido Instantáneo = (versiones **E** y **E/NE**) opción para molido instantáneo (ON/OFF)

Reintegro = (versiones **E** y **E/NE**) habilitación reintegración (ON/OFF)

Agua con vaso = (versiones **E** e **I**) Habilitación vaso para agua caliente (ON/OFF)

Recipiente de paletinas = (versión **I**) habilitación recipiente de paletinas (ON/OFF)

Siempre paletina = (versiones **E** e **I**) opción para suministrar la paletina también en las selecciones amargas (ON/OFF)

Paletinas para solubles = (versión **I**) opción para suministrar la paletina también en los solubles (ON/OFF)

3^ ev. para agua = (versión **I**) habilitación tercera electroválvula para el agua caliente (ON/OFF)

Retraso motores = opción para introducir el retraso en motores de polvos solubles (ON/OFF)

Sens. vaso = (versiones **E/NE** e **I/NE**) habilitación sensor vaso (ON/OFF)

Doble leche = (versiones **E** e **I**) opción doble leche (ON/OFF)

Leche prima = Habilitación leche primera para café molido (ON/OFF)

Verificador = opción para habilitar el monedero G13 (ON/OFF)

Timeout crédito = Recupera el crédito si el suministro falla (Vega) (ON/OFF)

Crédito permanente = Habilitación timeout crédito de 3 minutos (ON/OFF)

Executive = monedero executive (*poner ON también opción electrónica*)

Monedero MDB = habilitación para monederos MDB (sólo monedas) (ON/OFF)

Multiventa = opción para seleccionar la visualización del crédito residual por 3 minutos (ON), o la puesta en cero del mismo al final del suministro (OFF)

Número máquina = Número máquina (0÷999999)

Número locación = Número locación (0÷65535)

Idioma = idioma utilizado para la visualización de los mensajes en el display

Punto decimal = visualización del importe con punto decimal (00000, 0000.0, 000.00, 00.000)

Lavado = habilitación para los lavados automáticos (ON/OFF)

Ciclo lavado = habilita, sin la necesidad de placas de expansión, un lavado de la batidora luego de 30 minutos del encendido a lo que le sigue un segundo si antes de las 12 horas sucesivas no se efectúan suministros; para que el ciclo vuelva a partir, es necesario que se efectúe por lo menos una selección. Está garantizado entonces un lavado al día de las batidoras (ON/OFF)

Jarra 1 = n. suministros consecutivos CAFÉ CORTO en modalidad jarra (0÷99)

Jarra 2 = n. suministros consecutivos para todas las bebidas, excluido el CAFÉ CORTO en modalidad jarra (0÷99)

Depurador* = contador descendente, con indicación, para la regeneración resinas descarcificador

Molinillos café* = (versiones **E** y **E/NE**) contador descendente, con indicación, para la sustitución de los molinillos

Filtros café* = (versiones **E** y **E/NE**) contador descendente, con indicación, para la regeneración de los filtros

NTC desde el master = Sonda NTC leída por la tarjeta master (ON/OFF)

Umbral molinillo = (versiones **E** y **E/NE**) umbral para la lectura de corriente del molinillo (5.0/18.0)

Código secundario = (versiones **E/NE** e **I/NE**) nuevo código de acceso a la programación (00000÷99999)

Código = nuevo código de acceso a la programación (00000÷99999)

Notas:

- *El monedero MDB tiene la prioridad sobre los otros monederos, sigue el executive y luego la G13.*
- *En las versiones **E** e **I** la habilitación “doble leche” tiene la prioridad sobre el descafeinado y sobre el té.*
- *El parámetro ‘Timeout crédito’ se refiere exclusivamente a la tarjeta Vega.*
- *El parámetro ‘Crédito perman.’ funciona sólo si está habilitado ‘Multivendita’.*
- *Los parámetros ‘Timeout crédito’ y ‘Crédito permanente’ están activos sólo con ficha y G13.*
- *El parámetro ‘Multivendita’ no está activo con monedero executive.*
- *Los últimos 4 idiomas se pueden seleccionar sólo si está conectada la eeprom adicional en la tarjeta.*
- *El parámetro ‘Punto decimal’ no se visualiza si está habilitado el monedero executive o el monedero MDB.*
- *En la versión **E** el parámetro ‘Umbral molinillo’: si la lectura de corriente del molinillo supera el umbral programado (luego de un tiempo muerto de por lo menos 0.8 segundos desde el encendido), el molinillo se apaga durante 2.5 segundos, entonces se enciende nuevamente durante 0.8 segundos, al final de los cuales se reactiva el control de corriente, y así via.*
- *En las versiones **E/NE** e **I/NE** el parámetro ‘Código’ no se visualiza si se ha entrado en la programación con el código secundario. Si el código y el código secundario coinciden, tiene la prioridad el código primario.*

* sólo es una indicación, no afecta al funcionamiento del distribuidor.

Con las teclas “+” y “-“ se modifican los valores de “sí” (ON = habilitado) y “no” (OFF=deshabilitado).Con las teclas “+” , ”-“ y “dígito”, se programan los valores numéricos.

Pulsando nuevamente “ENTER” se confirma el valor programado y pasamos a la siguiente opción; pulsando “ESC”, se retorna al menú de “OPCIONES”.

ESPAÑOL


Bianchi

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
E
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
OPCIONES EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ
DESCAFEINADO ON OFF E - I
1
MOLIDO INSTANTÁNEO ON OFF E - E/NE
REINTEGRACIÓN ON OFF E - E/NE
AGUA CON VASO ON OFF E - I
RECIPIENTE DE PALETINAS ON OFF I
SIEMPRE PALETINA ON OFF E - I
PALETINAS PARA SOL. ON OFF I
3^ EV. PARA AGUA ON OFF I
RETARDO MOTORES ON OFF
SENS. VASO ON OFF E/NE - I/NE
DOBLE LECHE ON OFF E - I
LECHE PRIMA ON OFF
VALIDATOR ON OFF
TIMEOUT CRÉDITO ON OFF
CRÉDITO PERMANENTE ON OFF
EXECUTIVE ON OFF
MONEDERO MDB ON OFF
MULTIVENTA ON OFF
NÚMERO MÁQUINA - - - - -
NÚMERO LOCACIÓN - - - - -
IDIOMA - - - - -
PUNTO DECIMAL - - - - -
LAVADO ON OFF
CICLO LAVADO ON OFF
JARRA 1 - - - - -
JARRA 2 - - - - -
DEPURADOR - - - - -
MOLINILLOS CAFÉ - - - - - E - E/NE
FILTROS CAFÉ - - - - - E - E/NE
NTC DESDE EL MASTER ON OFF E - E/NE
UMBRAL MOLINILLO - - - - -
CÓDIGO SECUNDARIO - - - - - E/NE-I/NE
CÓDIGO - - - - -

Fig. 7.11

7.2.9 MONEDAS (Fig. 7.12)

Este menú, permite la programación del valor de las monedas, (de la moneda 1 a la moneda 8), para hacerlas compatibles con el sistema utilizado; verificar que los canales del selector coincidan con los programados en la máquina.

Pulsando una vez “ENTER”, aparece en el display:

“Moneda 1 0050”

Con las teclas “+” , “-“ y “dígito” variamos el valor.
Pulsando “ENTER” se confirma la variación o se almacena el valor que había programado.

En particular

“Moneda 8 0000”

Se utiliza para dar la señal de borrado de crédito al monedero, utilizando el kit del interface adecuado.

Pulsando “ESC” volvemos al menú MONEDAS.

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
E
MONEDA 1 0050
E
MONEDA 8 0000
VENTAS
TEMPERATURA
OPCIONES EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ

Fig. 7.12

ESPAÑOL



7.2.10 VENTAS (Fig. 7.13)

Permite acceder a todos los datos contables del distribuidor.
Al confirmar con el pulsador "ENTER" se entra, de forma secuencial, al siguiente menú de datos estadísticos y de gestión de las mismas:

TOTAL COBRO = total per precios de venta que no se pueden poner en cero
COBRO = total por precios de venta que se pueden poner en cero
DESCUENTO = total en valor descontado
OVERPAY = total ingresado sin venta
*(**NOTA:** está activo sólo para ficha y G13)*
VENTAS TOTALES = recuento total de las selecciones efectuadas (venta + pruebas) que no se puede poner en cero
VENTAS = recuento total de las selecciones efectuadas (venta + pruebas) que se puede poner en cero, y recuento total para cada selección;
GRATIS = contador total y por selecciones de los servicios gratis,(llave de venta gratuita).
JARRA = contador total y por selecciones de los servicios realizados con jarra.(Llave de jarra).
PRUEBAS = contador total y por selecciones de los servicios de prueba
MONEDAS = monedas introducidas de cada tipo.
CÓDIGO VENTA = (versiones **E** e **I**) programación del código ventas
BORRA = función para borrar los datos estadísticos.

Para anular todos los datos, operar como sigue:
– ir hasta el ítem BORRA
– apretar la tecla ENTER
– en el display aparece COD 0000
– introducir el código de anulación utilizando el criterio habitual
– apretar ENTER
– será requerido si se desea cambiar el código de anulación
– apretar la tecla + si no se desea cambiar el código
– en el display aparece ANULA?
– confirmar con la tecla CIFRA

Al finalizar la anulación, apretando la tecla ESC se regresa al menú de procedencia.
El código de anulación datos (4 cifras) es diferente del código de acceso a la programación (5 cifras).

El código de default es 0001

NOTA Si se deseara substituir el código de default, actuar como sigue:

– cuando es requerido si se desea substituir el código, apretar ENTER
– será visualizado el viejo código
– utilizar las teclas "+", "-", "cifra" para componer el nuevo código
– confirmar con ENTER cuando está completado.

Pulsando la tecla "+", nos desplazaremos por menú hasta llegar a la función deseada; pulsando la tecla "ENTER" se accede al interior de la función; pulsando de nuevo "ENTER" se accede a la lectura del resto de datos.

Pulsando "ESC" se regresa al menú de partida.

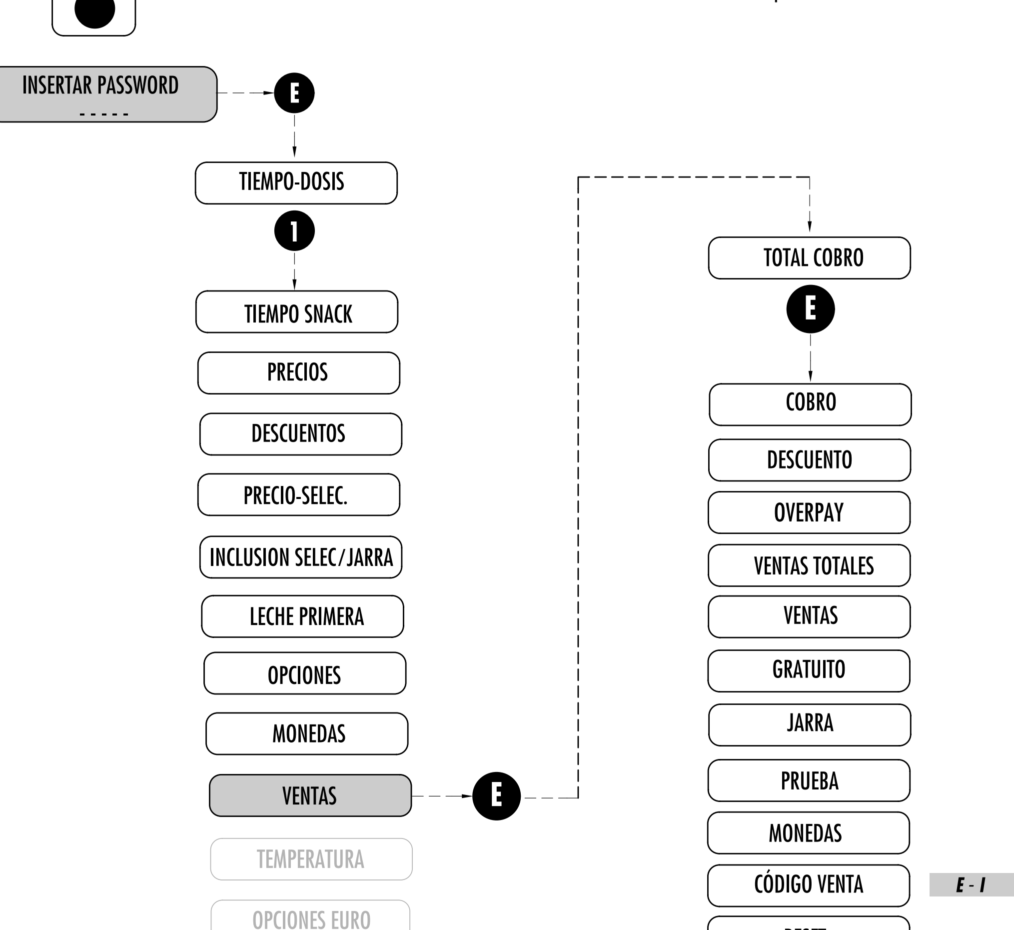


Fig. 7.13

7.2.11 TEMPERATURA (Fig.7.14)

Temp. caldera	Temperatura de la caldera [70÷110 °C]
Temp. tanque	Temperatura Vega [8÷15 °C, >15 °C = Off]
Delta temp.	Histéresis temperatura Vega [1.0÷5.0 °C]
Descongela luego	Frecuencia descongelamiento Vega [1÷12 horas]
Descongela por	Duración descongelamiento Vega [1÷30 minutos]

Este menu permite a regulagem da temperatura de funcionamento de la caldera café y de ka caldera solubes.

Pulsando “ENTER” aparece:

“Temp. agua sol C.077

pulsando de nuevo “ENTER”

“temp. agua cafè. C.096

con las teclas “+”, “-“ y “Cifra” se aumenta o disminuye la temperatura del agua de la caldera

Como medida de seguridad, no permite superar los 090 en la temperatura de la caldera.

Pulsando la tecla “ENTER”, confirmamos la programación y aparecen dos coeficientes de cada una de las sondas de temperatura, primero la del grupo de café y luego la de solubles, por ejemplo:

“k1 00200” “k2 00485”
“k1 00220” “k2 00525”

Nota: es posible que estos valores sean diferentes en cada distribuidor.

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
E
TEMP. CALDERA
TEMP. TANQUE
DELTA TEMP.
DESCONGELA LUEGO
DESCONGELA POR
OPCIONES EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ

Fig. 7.14

ESPAÑOL



7.2.12 OPCIONES EURO (Fig. 7.15)

Visualización Habilita la visualización de la conversión [On/Off]

Punto fact.conv. Posición del punto en el factor de conversión [0÷6 decimales]

Factor de conv. Factor de conversión [0÷999999]

Conv.Moneda/Euro Selecciona si efectuar la conversión moneda /euro o euro/moneda [On/Off]

Punto visualiz. Posición del punto decimal en la visualización de la conversión euro/moneda [00000, 0000.0, 000.00]

Nota: *el parámetro 'Punto visualiz.' se visualiza sólo si la conversión moneda/euro está en OFF.*

Fig. 7.15

7.2.13 DADOS PARA MDB (Fig. 7.16)

Vuelto máximo	Vuelto máximo que puede suministrar el monedero [0÷9999]
Cambiamonedas	Activa la palanca del vuelto [On/Off]
Habil. moneda 1	Habilitación de la moneda 1 [On/Off]
...	
Habil. moneda 16	Habilitación de la moneda 16 [On/Off]

Nota: *la programación de la habilitación de las monedas tendrá lugar sólo luego del apagado y el nuevo encendido del monedero y/o de la tarjeta.*

Fig. 7.16

ESPAÑOL



7.2.14 LLEN. TUBOS MDB (Fig. 7.17)

Llen. tubos MDB (Esc para abandonar)

En este menú se puede introducir monedas en el monedero sin que se actualice el crédito en la tarjeta.



Fig. 7.17

7.2.15 VACIAR TUBOS MDB (Fig. 7.18)

Moneda 1 (Tecla 3 vacía)
...
Moneda 16 (Tecla 3 vacía)

Presionando la tecla 3 se suministrará la moneda seleccionada.

Fig. 7.18



7.2.16 DATOS PARA EXECUTIVE (Fig. 7.19)

ECS dif. Habilita la opción ECS diferenciado [On/Off]

Price holding Habilita la opción price holding [On/Off]

Nota: si ambos parámetros están en On, prevale el ECS diferenciado.

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
TIEMPO-DOSIS
1
TIEMPO SNACK
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO-SELEC.
INCLUSION SELEC/JARRA
LECHE PRIMERA
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
OPCIONES EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
E
ECS DIF.
ON
OFF
1
PRICE HOLDING
ON
OFF
RELOJ

Fig. 7.19

7.2.17 RELOJ (Fig.7.20)

Hay a disposición los siguientes menús:

Set hora/minutos
Encender
Lavados
Descontar

Set hora/minutos:

Set hora/minutos	Programa la hora y el minuto actuales [00:00..23:59]

Encender:

Inicio 1	Programa el horario de encendido 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de apagado 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de encendido 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de apagado 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de encendido no está habilitada. Si se efectúa esto en ambas fajas, la máquina está siempre encendida.

Lavados

Lavado 1	Programa el horario del lavado 1 [00:00..23:59]
Lavado 2	Programa el horario del lavado 2 [00:00..23:59]

Descontar

Inicio 1	Programa el horario de inicio de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de fin de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de inicio de los precios descontados 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de fin de los precios descontados 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de descontar no está habilitada.

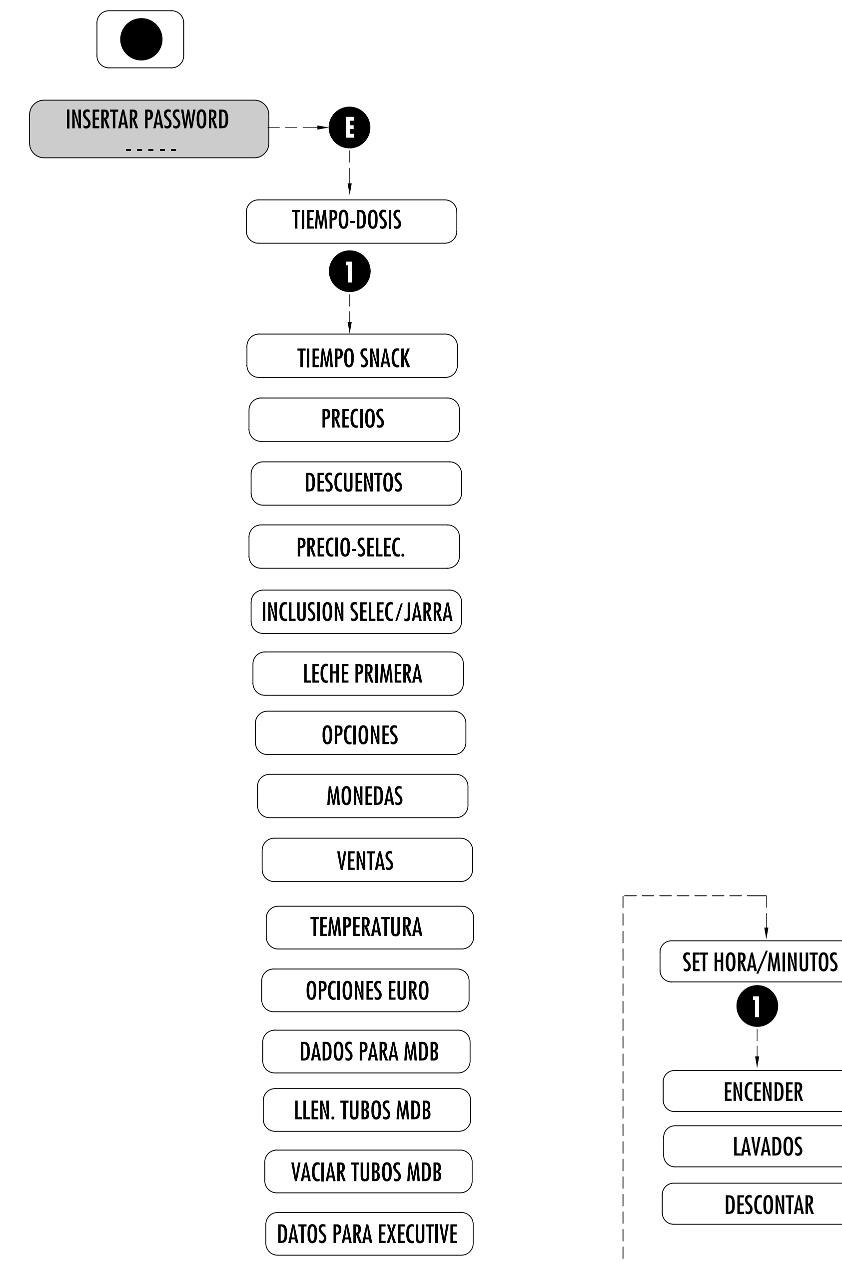


Fig. 7.20

ESPAÑOL



8.0 MANTENIMIENTO






¡ATENCIÓN! Esta operación debe efectuarse con la máquina encendida: por lo tanto, solamente el personal técnico habilitado está autorizado a realizar dichas intervenciones.

Se entra al mantenimiento presionando la tecla exterior "**Service**". El display visualiza "**Mantenimiento**" en la línea 1 y el estado de la Pegaso en la línea 2 (si no hay alarmas o indicaciones presentes, en cuyo caso se visualizan; para más detalles véase el *Capítulo 11.0*).
En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

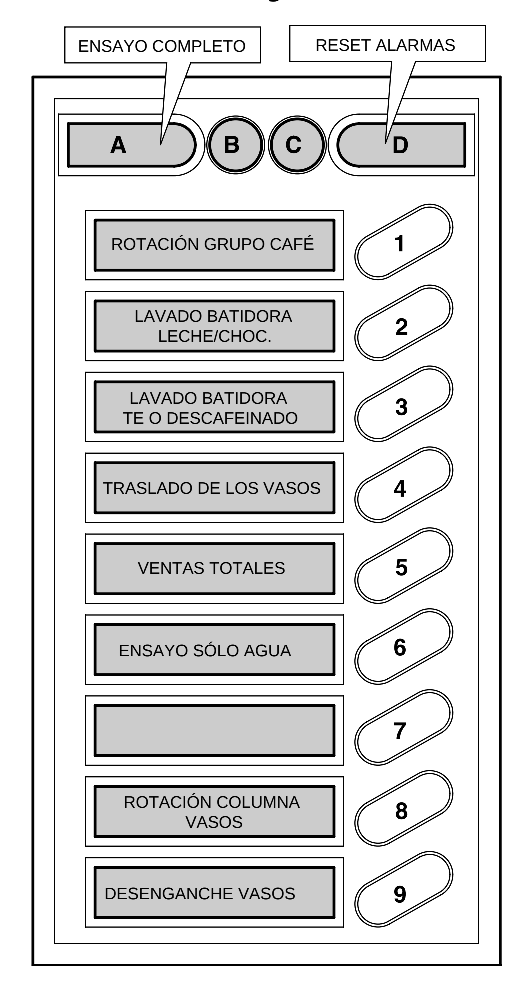
Mantenimiento Pegaso versión E, versión E/NE

- **T1** (versión **E**- **E/NE**)**- "ROTACIÓN GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ERRORES"**: tiene la función de efectuar una vuelta del grupo café. Visualiza también la lista de los errores (véase "RESET ALARMAS").
- **T2** (versión **E - E/NE**) **- "LAVADO BATIDORA LECHE-CHOCOLATE"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora de la LECHE-CHOCOLATE.
- **T3** (versión **E/NE**) **- "LAVADO BATIDORA TE"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora del TÉ.
- **T3** (versión **E**) **- "LAVADO BATIDORA TÉ O DESCAFEINADO"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora del TÉ o del descafeinado.
- **T4 "MANIPULACIÓN DISPOSITIVO DE TRASLADO DE LOS VASOS"**: permite desplazar el dispositivo de traslado vaso a la posición de desenganche vaso, suministro de azúcar y paletinas, para verificar sus posiciones correctas.
- **T5 - "VISUALIZA VENTAS TOTALES (se pueden poner en cero) por 5s"**: permite visualizar el número di ventas suministradas (contador general). Para regresar a la modalidad de servicio, hay que presionar nuevamente la tecla de servicio en el interior de la puerta.
- **T6 -"ENSAYO SÓLO AGUA DE UNA SELECCIÓN (Pegaso)/ ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)"**: luego de haber presionado la tecla se puede utilizar el teclado como en servicio normal para suministrar cualquier selección sin el suministro de sólo agua.
- **T7** (versión **E/NE**) **-"LAVADO" -**
- **T8 - "ROTACIÓN COLUMNA VASOS"**: permite la carga del distribuidor de vasos
- **T0 - "DESENGANCHE VASOS"**: permite recoger el vaso sin haber efectuado la selección
- **TA** *(Versión **E**)* o **TB** *(Versión **E/NE**)* **- "ENSAYO COMPLETO DE UNA SELECCIÓN (Pegaso)/ ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)"**: luego de haber presionado la tecla se puede utilizar el teclado como en servicio normal para suministrar cualquier selección completa (contabilizada como suministro de ensayo).

NOTA: *para anular una preselección de ensayo sin suministrar bebida, es suficiente presionar nuevamente la tecla de servicio en el interior de la puerta. En este caso, el distribuidor quedará en la modalidad SERVICIO.*

- **TD** *(Versión **E**)* o **TC** *(Versión **E/NE**)* **- "RESET ALARMAS"**: tiene la función de anular las fallas registradas por el distribuidor y lanzar un sucesivo control de diagnóstico para verificar que no hayan presentes otras fallas.
  Mediante la tecla 1 (ROTACIÓN GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ALARMAS) se tiene la posibilidad de recorrer y visualizar las anomalías memorizadas por el distribuidor.

Panel de mantenimiento Pegaso versión E



Panel de mantenimiento Pegaso versión E/NE



__Mantenimiento Pegaso versión I, versión I/NE__

- **T1** (versión **I** - **I/NE**)**- "LAVADO GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ERRORES"**: tiene la función de efectuar una vuelta del grupo café. Visualiza también la lista de los errores (véase "RESET ALARMAS").
- **T2** (versión **I - I/NE**) **- "LAVADO BATIDORA LECHE-CHOCOLATE"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora de la LECHE-CHOCOLATE.
- **T2** (versión **I**) **- "LAVADO BATIDORA TE"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora del TÉ.
- **T3** (versión **I**) **- "LAVADO BATIDORA LECHE-CHOCOLATE"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora de la LECHE-CHOCOLATE.
- **T3** (versión **I/NE**) **- "LAVADO BATIDORA TE"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora del TÉ.
- **T4 "MANIPULACIÓN DISPOSITIVO DE TRASLADO DE LOS VASOS"**: permite desplazar el dispositivo de traslado vaso a la posición de desenganche vaso, suministro de azúcar y paletinas, para verificar sus posiciones correctas.
- **T5 - "VISUALIZA VENTAS TOTALES (se pueden poner en cero) por 5s"**: permite visualizar el número di ventas suministradas (contador general). Para regresar a la modalidad de servicio, hay que presionar nuevamente la tecla de servicio en el interior de la puerta.
- **T6 -"ENSAYO SÓLO AGUA DE UNA SELECCIÓN (Pegaso)/ ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)"**: luego de haber presionado la tecla se puede utilizar el teclado como en servicio normal para suministrar cualquier selección sin el suministro de sólo agua.
- **T7** (versión **I/NE**) **-"LAVADO" -**
- **T8 - "ROTACIÓN COLUMNA VASOS"**: permite la carga del distribuidor de vasos
- **T0 - "DESENGANCHE VASOS"**: permite recoger el vaso sin haber efectuado la selección
- **TA** *(Versión* ***I****)* *o* **TB** *(Versión* ***I/NE****)* **- "ENSAYO COMPLETO DE UNA SELECCIÓN (Pegaso)/ ENSAYO DE UN PRODUCTO (Vega)"**: luego de haber presionado la tecla se puede utilizar el teclado como en servicio normal para suministrar cualquier selección completa (contabilizada como suministro de ensayo).

NOTA: *para anular una preselección de ensayo sin suministrar bebida, es suficiente presionar nuevamente la tecla de servicio en el interior de la puerta. En este caso, el distribuidor quedará en la modalidad SERVICIO.*

- **TD** *(Versión* ***I****)* *o* **TC** *(Versión* ***I/NE****)* **- "RESET ALARMAS"**: tiene la función de anular las fallas registradas por el distribuidor y lanzar un sucesivo control de diagnóstico para verificar que no hayan presentes otras fallas.
  Mediante la tecla 1 (LAVADO GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ALARMAS) se tiene la posibilidad de recorrer y visualizar las anomalías memorizadas por el distribuidor.

__Panel de mantenimiento Pegaso versión I__



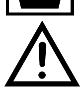
__Panel de mantenimiento Pegaso versión I/NE__



ESPAÑOL

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD





9.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.
Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:
Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:
- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:
- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

Cómo obtener la higiene:
- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Cómo obtener la limpieza:
- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos
  Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.
  Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.
  Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia.
  Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas a:
- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene del personal
- Las características de los productos alimenticios
- La formación del personal
- (directiva 93/43/CEE)

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:
1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:
El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:
- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.

9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.
- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.



Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 9.1.1

Realizar las siguientes operaciones:
– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.9.1 e Fig.9.2)*

Desmontar y lavar cuidadosamente:
– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.9.3-pos.**1**)*
– salida de agua, (**2**), batidoras (**3**) y aspas de las batidoras (**4**)

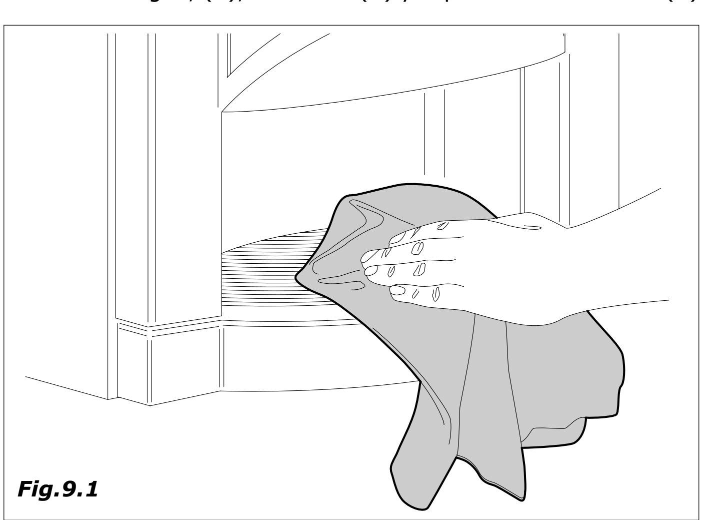


Fig.9.1

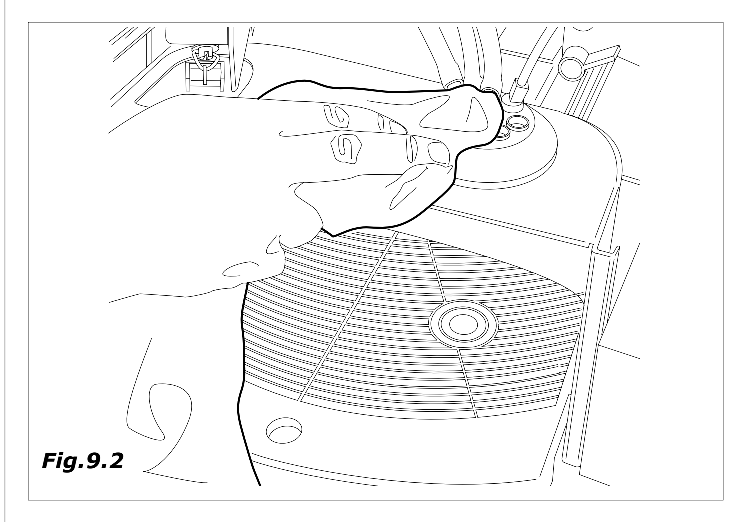


Fig.9.2

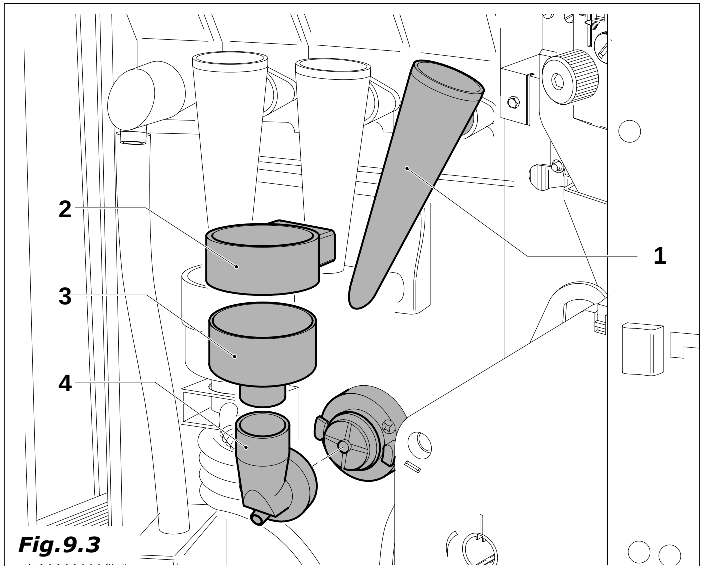


Fig.9.3

– tubos de silicona de dispensación del producto

– ventana y soporte de dispensación del producto *(Fig.9.4)*

– rampa y embudo de café *(Fig.9.5)*

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea *(Fig.9.6)*

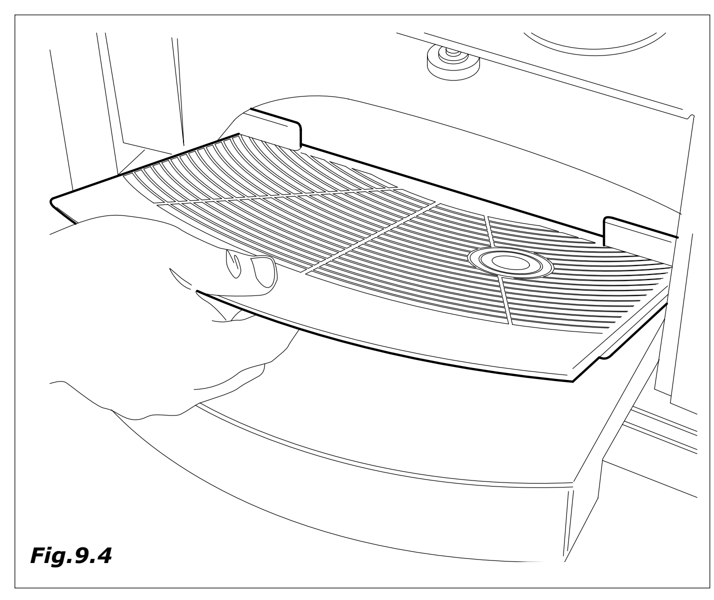


Fig.9.4

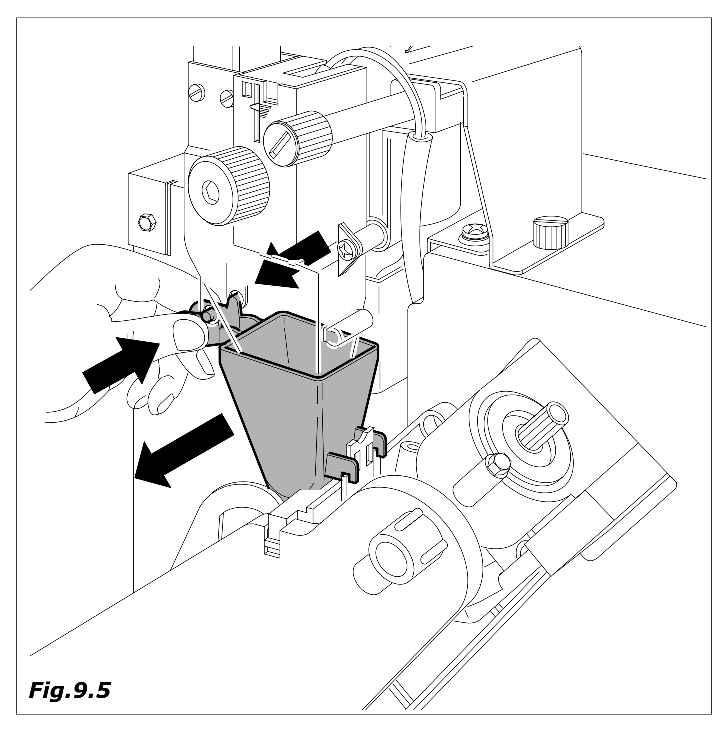


Fig.9.5

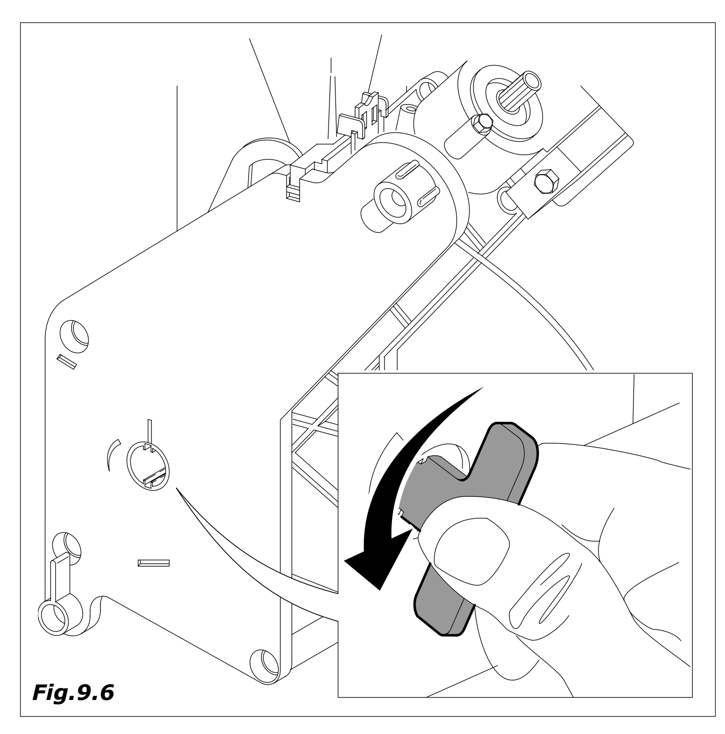
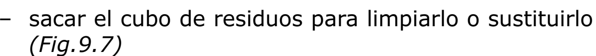


Fig.9.6



– sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo *(Fig.9.7)*

– sustituir la bolsa de los posos de café,(versiones de café en grano) *(Fig.9.8)*

Última operación: recolección del dinero.

9.1.4 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación*(Fig.9.9)*.

ESPAÑOL

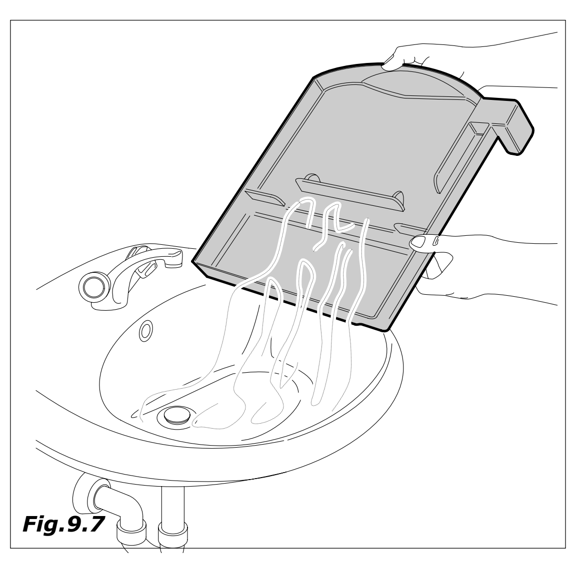


Fig.9.7

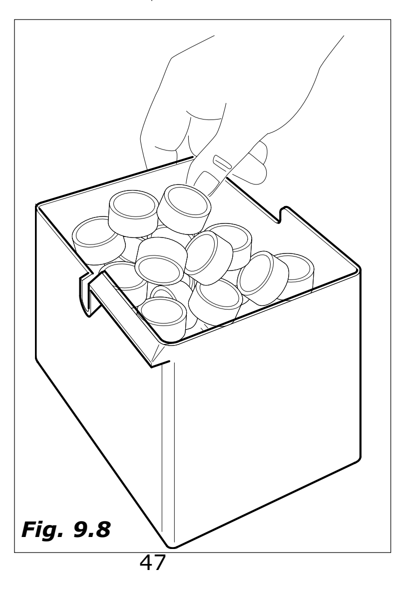


Fig. 9.8

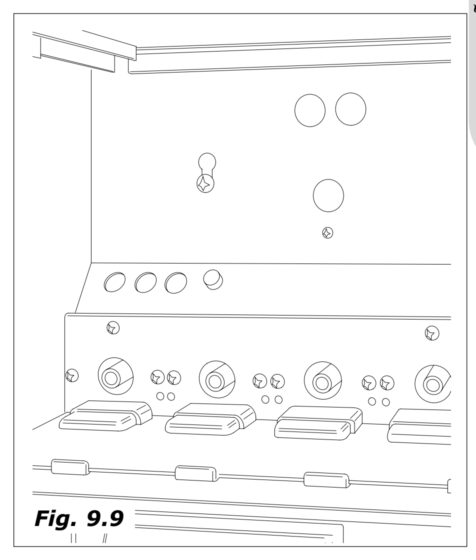


Fig. 9.9

9.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec.6.6 correspondiente a la primera instalación.

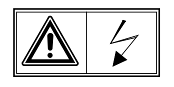
 

9.2 MANTENIMIENTO ACONSEJADO

	CADA DIA	CADA SEMANA	CADA MES	CADA SEIS MESES	CADA 10.000 SELECCION.
Retirar y lavar todas los elementos accesibles que estén en la zona de erogación					
Vaciar y secar la bandeja de residuos, lavarlay/o sustuirla					
Sustituir el saco de residuos de café					
Retirara todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas la zona donde se apoya el contenedor también el fondo del distribuidor y la parte externa del mismo, en particular la zona de erogación.					
Realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos					
Retirar y lavar el GRUPO DE CAFÉ, lubrificar todas las partes en movimiento utilizando grasa de silicona para uso alimentario					
Sustituir los retenes y filtros					

9.2.1 *Mantenimiento ordinario y extraordinario*

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.



Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.
Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.
Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.
Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 6.5.

9.2.3 Mantenimiento Grupo Café Nuova Bianchi

Se aconseja retirar mensualmente el grupo y lavarlo abundantemente en agua caliente.

Es condición necesaria de esta operación que el grupo café se encuentre en posición de reposo.

Sucesivamente, separar el tubo indicado en la *fig. 9.10*, destornillar el botón **A**, girar la palanca **B** *(fig. 9.11)* y entonces extraer todo el grupo de café.

A los 5000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario *(Fig.9.12)*:

- filtro inferior (1)
- biela (2)
- guía (3)

Tras 10.000 servicios es necesario sustituir la junta del pistón y el filtro:

- junta
- Destornillar el tornillo *(Fig. 9.13)*, lavar el filtro (2) y si es necesario substituirlo.
- montar todo en sentido inverso

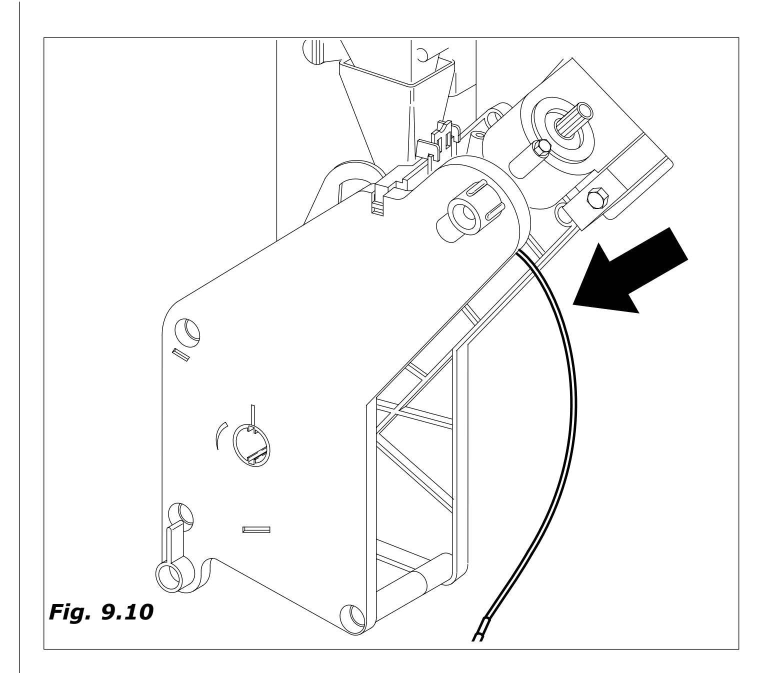


Fig. 9.10

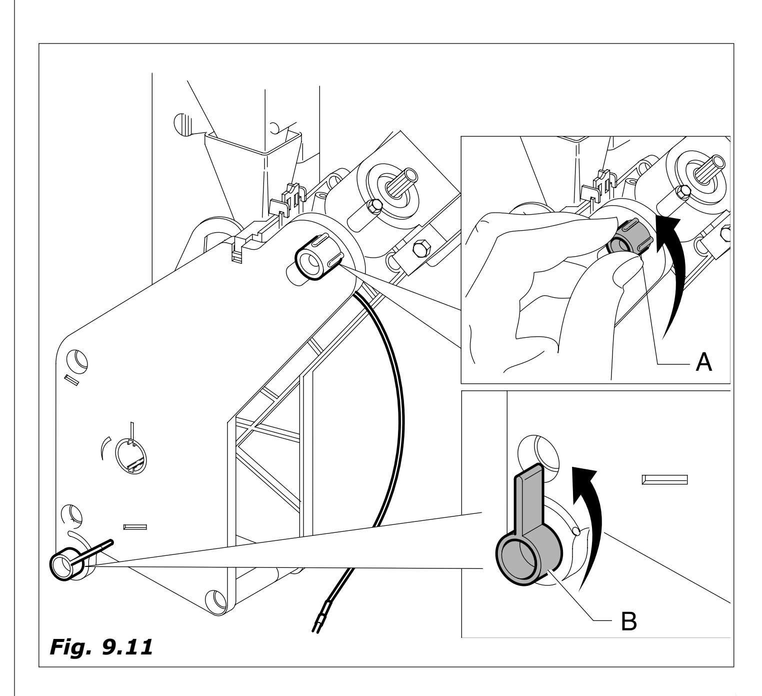


Fig. 9.11

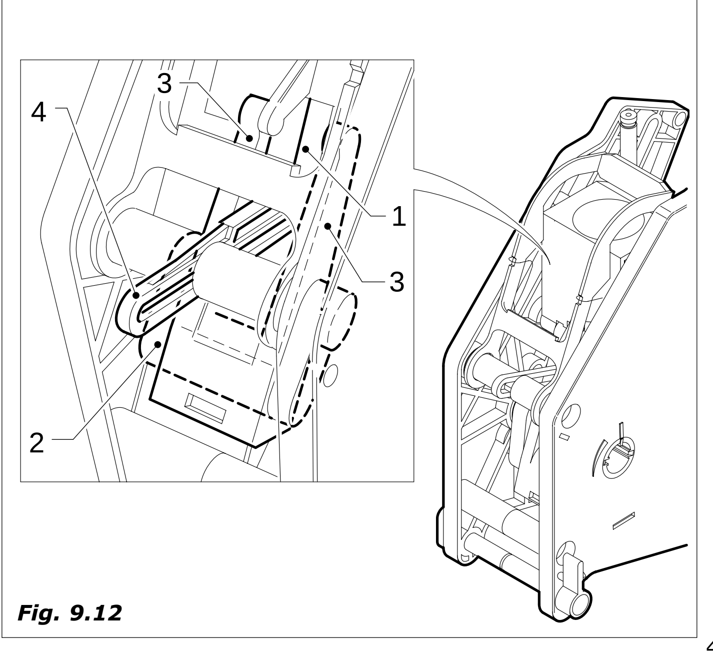


Fig. 9.12

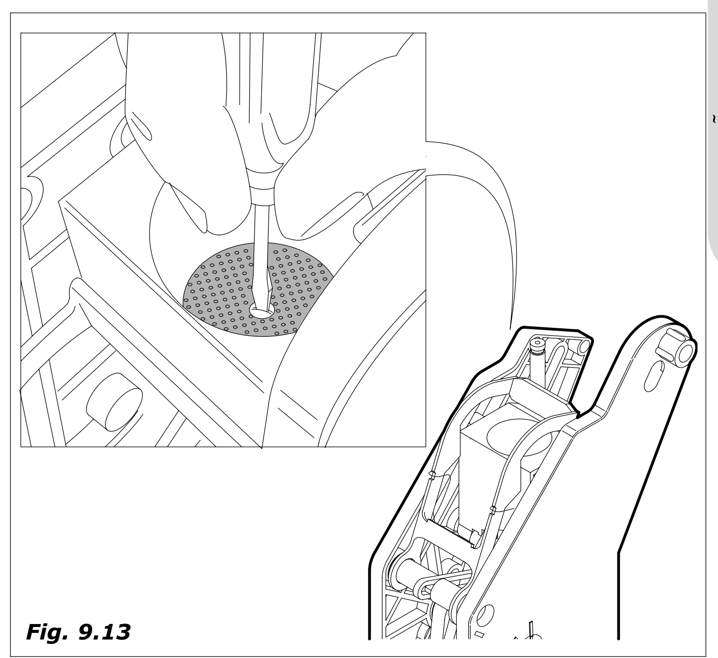


Fig. 9.13

ESPAÑOL



PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 9.14).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

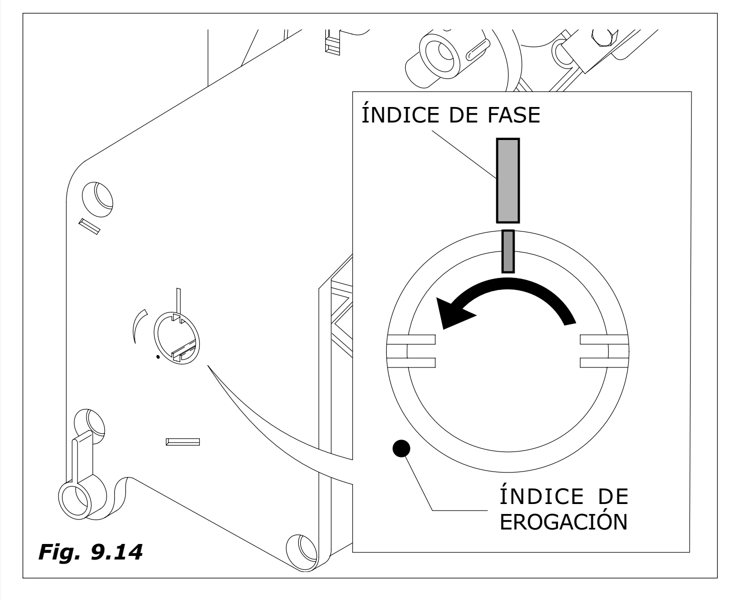


Fig. 9.14



9.3 Dosificación

9.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- temperatura del café en el vaso aprox. 78 º C. para 38cc de producto dispensado
- temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 º C
- dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- Gramaje del café molido. Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.9.15).
  Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.
  Girando a la derecha la dosis disminuye.
  Girando a la izquierda la dosis aumenta.
  La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 9.15).
  La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- *Regulación del grado de molienda.* Girar el tornillo *(Fig.9.16)* para obtener los resultados deseados.
  Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.
  Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

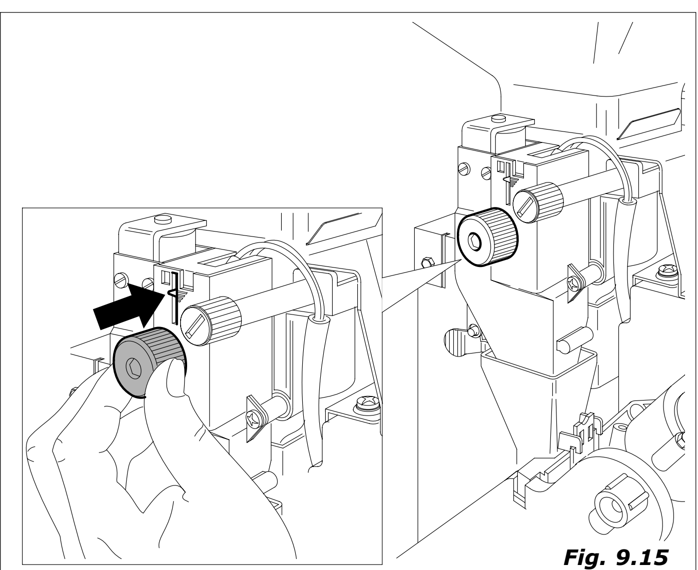


Fig. 9.15

9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

En los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 7.0 PROGRAMACIÓN.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.

- Para obtener un buen caudal en la batidora, abrir el tornillo de la electroválvula *(Fig.9.17)*.

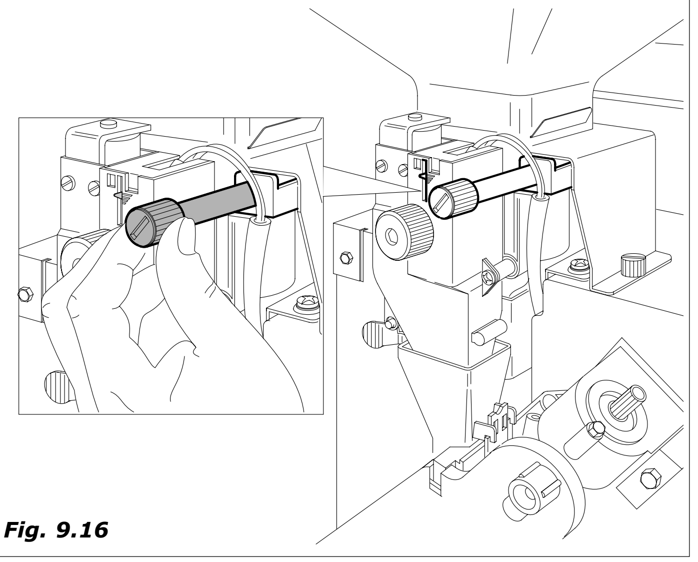


Fig. 9.16

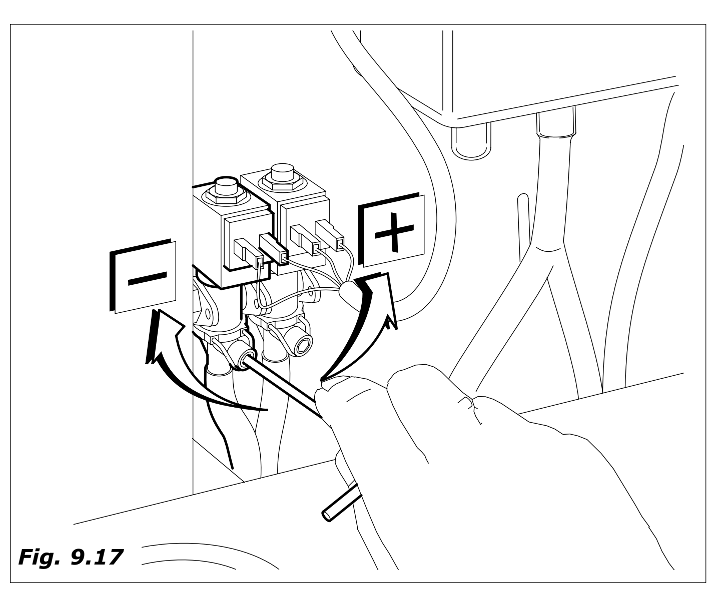
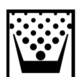
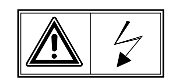


Fig. 9.17



9.4 Sustitución del tubo de neón.



Antes de comenzar cualquier operación a bordo de la máquina, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

- Extraer los vasos contenidos en el distribuidor de vasos linear.
- En el espacio de los vasos, localizar los dos agujeros laterales de acceso a los tornillos *(Fig.9.18)* y con un destornillador cruciforme medio con cuerpo largo, aflojar sin extraerlos.
- Volver a cerrar la compuerta transparente y localizar los dos agujeros de acceso a los tornillos *(Fig. 9.19)*, entonces aflojarlos sin extraerlos.
- Desconectar los tres conectores eléctricos *(Fig.9.20).*
- Levantar y extraer del asiento el distribuidor de vasos *(Fig.9.21)*.

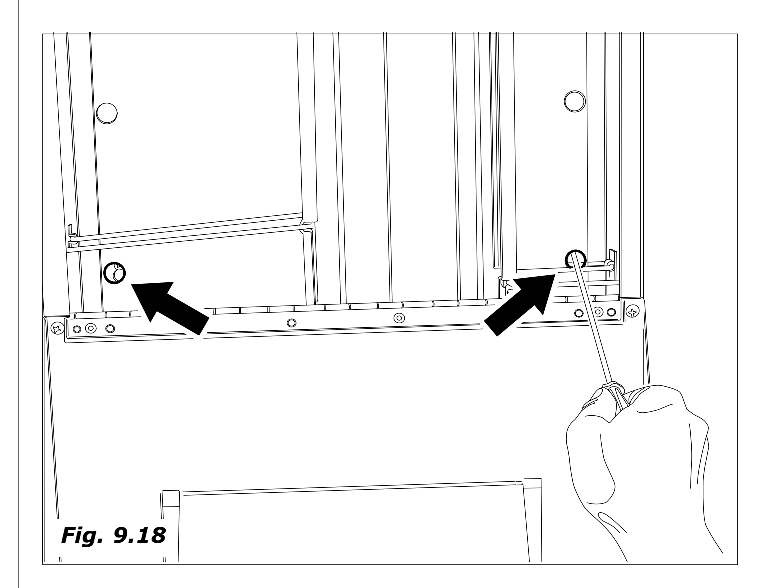


Fig. 9.18

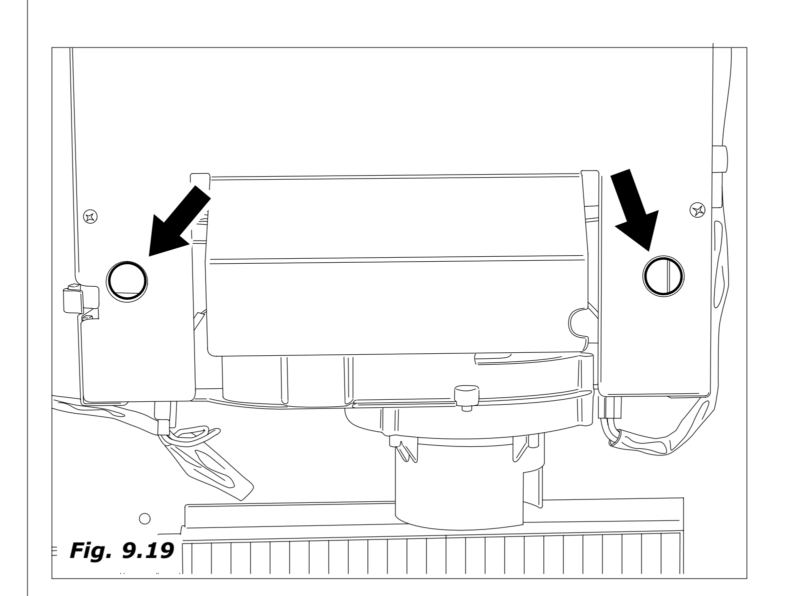


Fig. 9.19

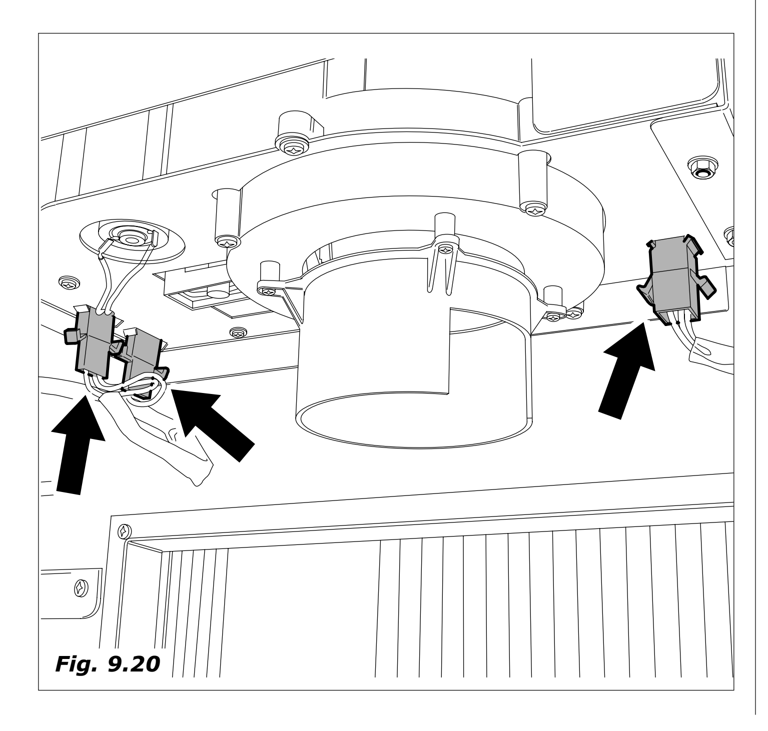


Fig. 9.20

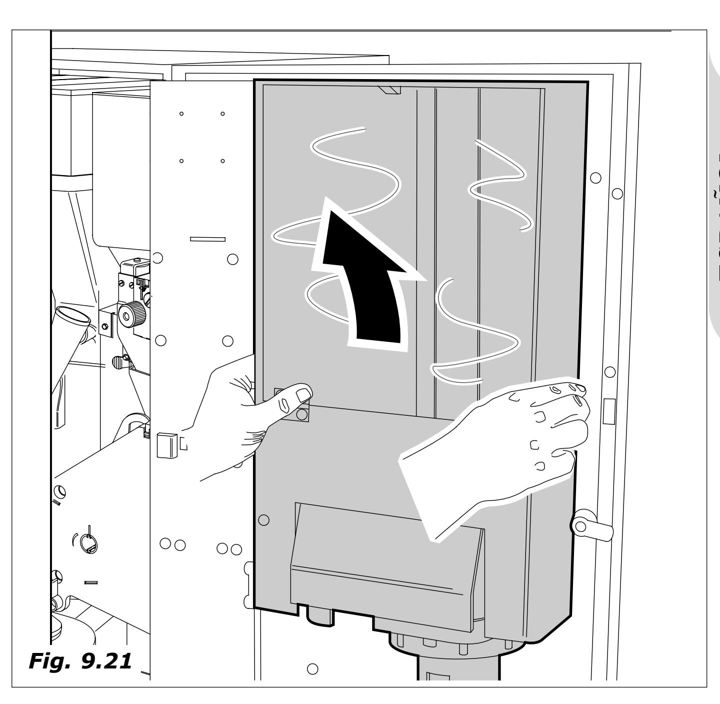


Fig. 9.21

ESPAÑOL



- Destornillar la tuerca, situada en la fisura oval, para liberar el soporte portalámparas *(Fig.9.22)*.
  Prestar atención a que no se caiga el tornillo situado en la parte trasera.

- El soporte portalámparas, alojado en la base de la ventana, se extrae con un movimiento hacia arriba.

- La extracción del portalámparas debe ser efectuada con mucha delicadeza, girando levemente el soporte y prestando atención a los terminales del tubo *(Fig.9.23)*.

- Sustituir entonces el tubo de neón extrayéndolo de los correspondientes retenes *(Fig.9.24)*.

- Antes de bloquear el soporte hay que controlar la perfecta colocación del tubo adentro de los correspondientes retenes, entonces bloquearlo con la tuerca *(Fig.9.22).*

- Verificar el correcto funcionamiento.

- Montar las piezas siguiendo el procedimiento inverso.

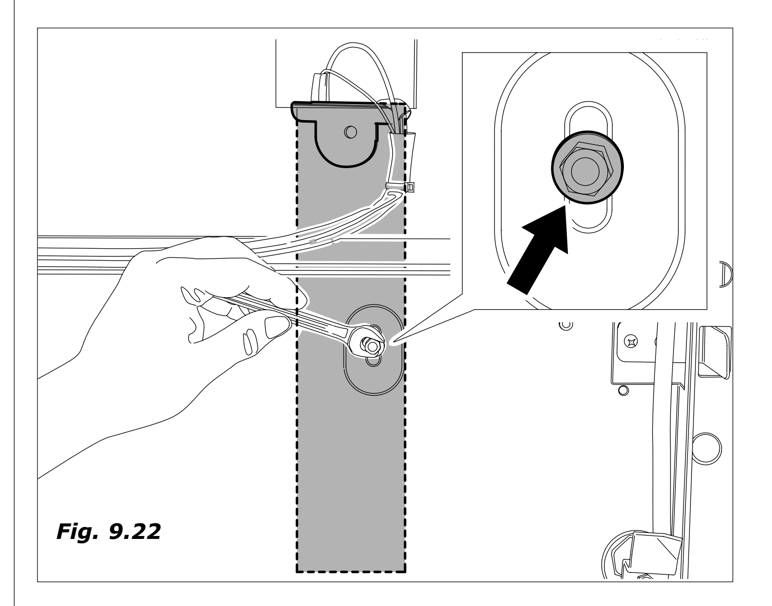


Fig. 9.22

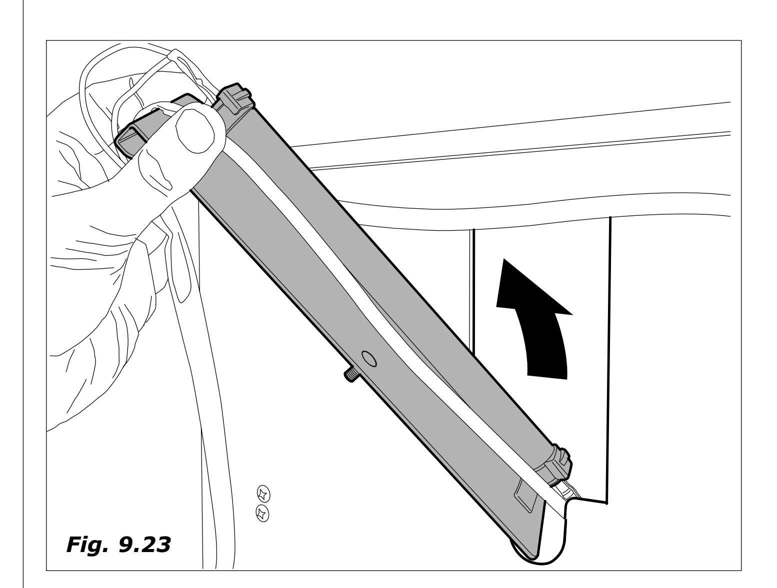


Fig. 9.23

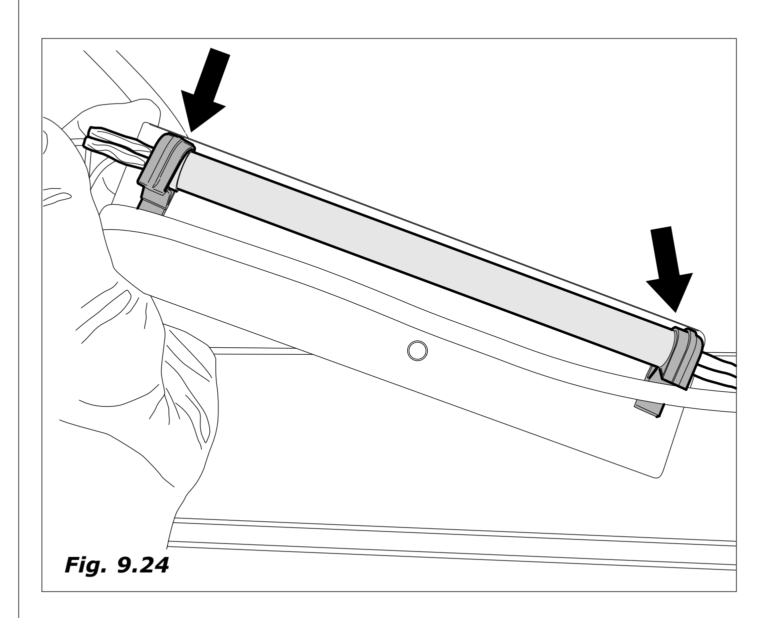
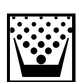


Fig. 9.24



9.5 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón.
- Vaciar todo el producto de los contenedores *(Fig.9.25)*.
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán *(Fig.9.26)*
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

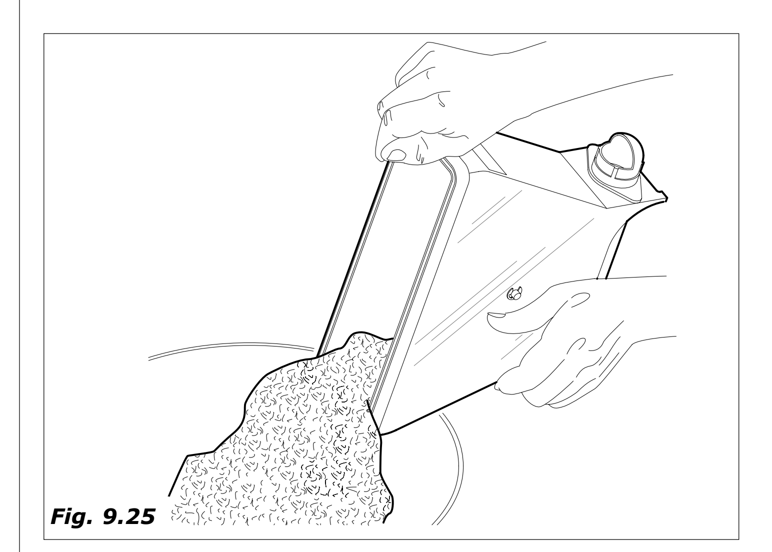


Fig. 9.25

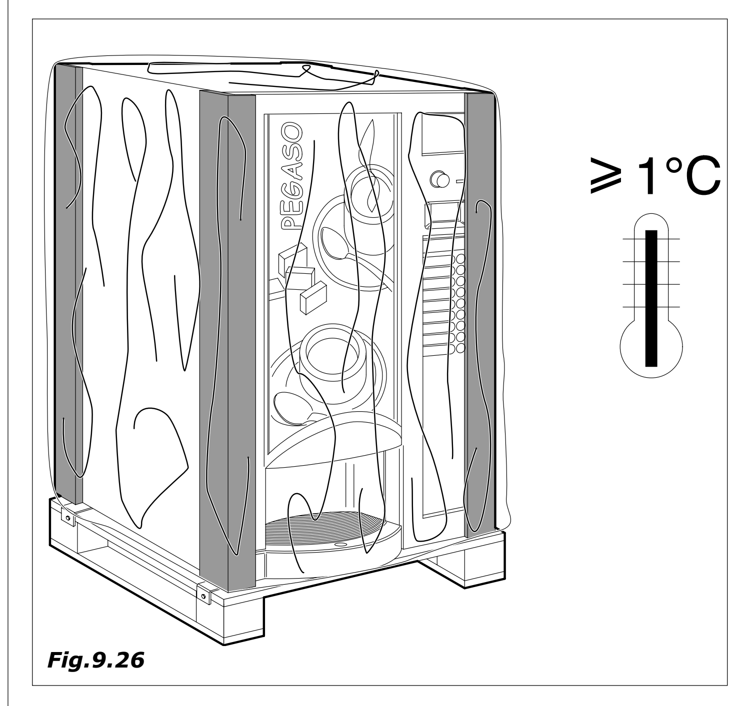
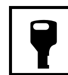


Fig.9.26

ESPAÑOL



10.0 ACCESORIOS



10.1 Kit mueble base

Está disponible, a pedido, un mueble base al cual superponer el distribuidor automático modelo PEGASO.

El kit contiene:

- n° 4 casquillos de centrado
- rampa de descarga desperdicios de café
- guías de transporte fichas/monedas
- n° 2 cubos recolección de líquidos de descarga
- microinterruptor y flotante "Demasiado lleno"
- compartimiento recolección monedas

Para el montaje y el acoplamiento del mueble con el distribuidor actuar como sigue:

- quitar los 4 pies montados en el modelo de mesa *(Fig. 10.1)*
- introducir en el mueble base los 4 casquillos de centrado *(Fig. 10.2)*
- superponer el distribuidor y poner en correspondencia los 4 insertos fileteados con los 4 casquillos de centrado *(Fig. 10.3)*
- utilizar los 4 pies, precedentemente destornillados, para fijar el distribuidor al mueble *(Fig. 10.4)*

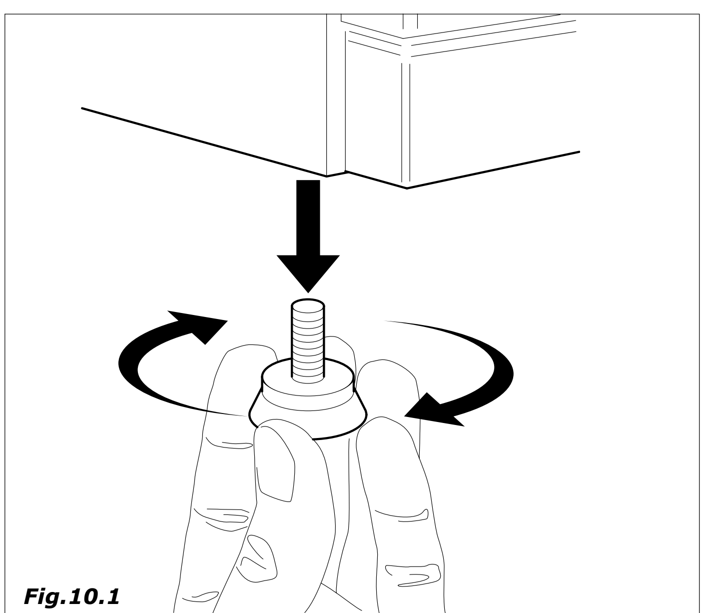


Fig.10.1

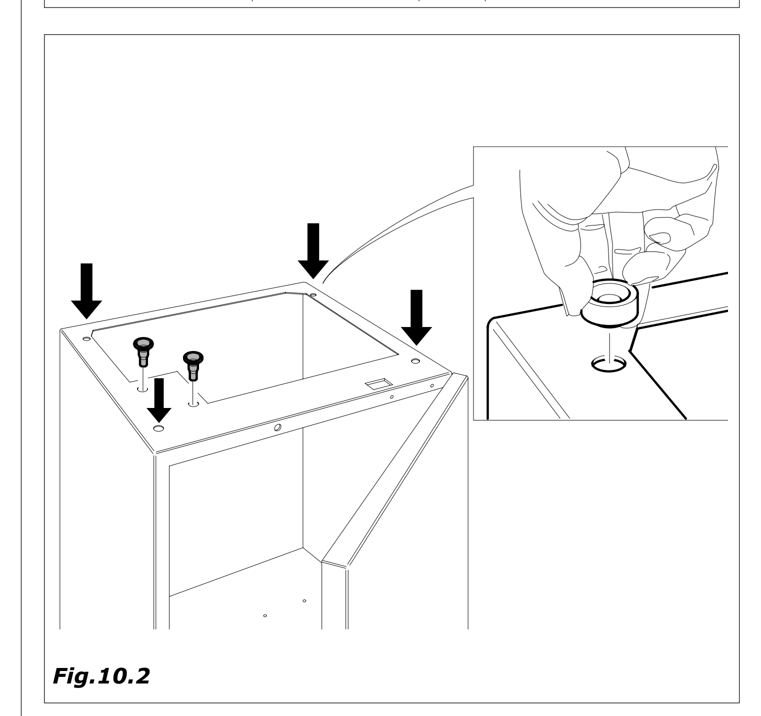


Fig.10.2

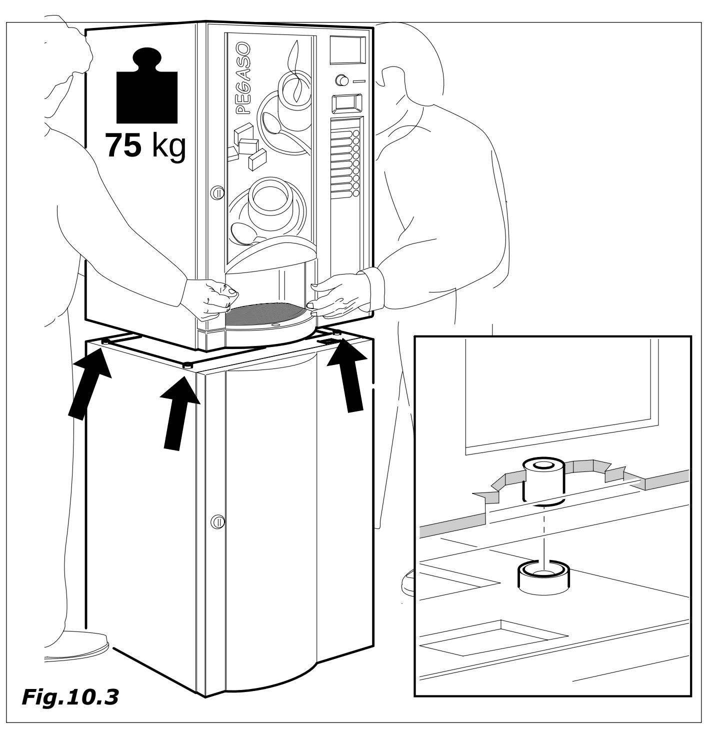


Fig.10.3

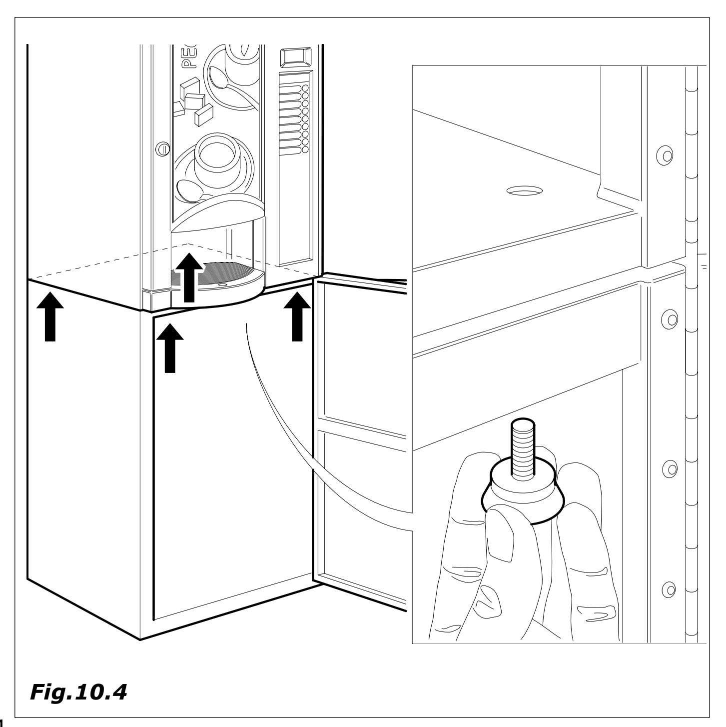


Fig.10.4

10.1.1 Introducción de la rampa de descarga desperdicios café

- Extraer el contenedor de las monedas *(Fig. 10.5 - pos.**A**)* y el de desperdicios café *(**B**)* presente en el distribuidor versión mesa.

- Desmontar el grupo café *(véase párrafo 9.2.2)*

- Retirar el disco en el fondo del distribuidor rompiendo las aletas que lo tienen unido *(Fig. 10.6).*

- Introducir el tubo transportador en la sede que se ha apenas creado *(Fig. 10.7)*.

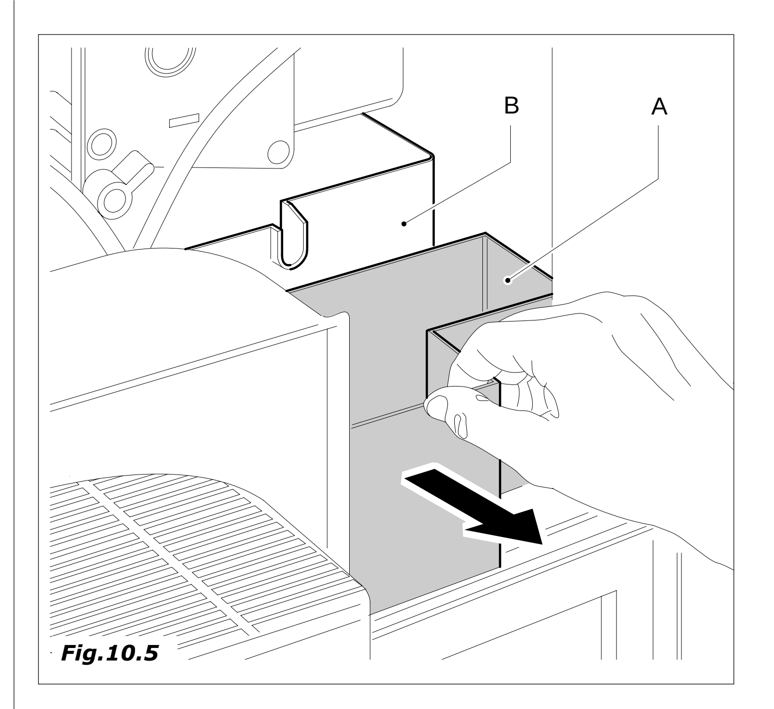
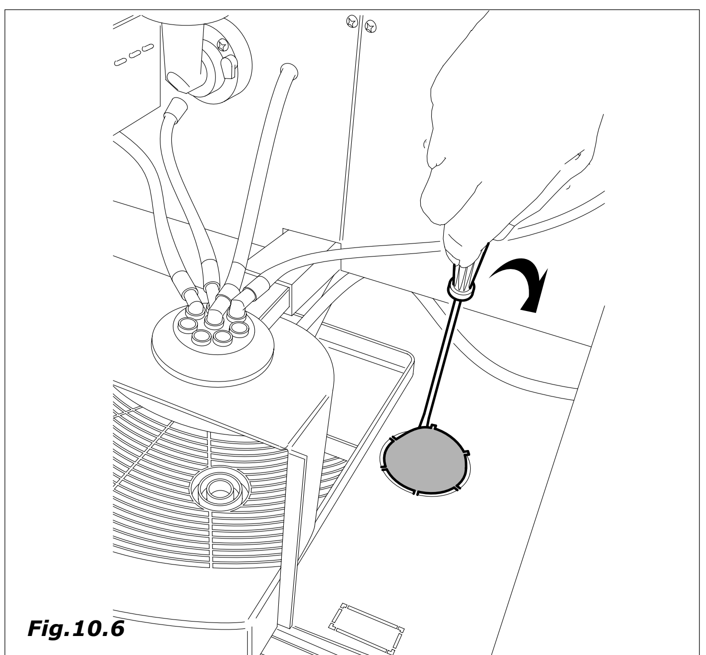
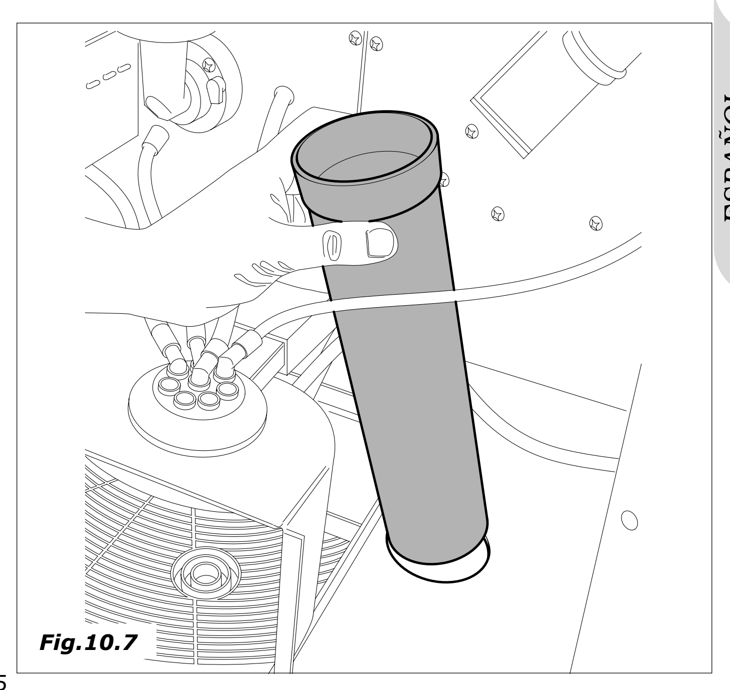


Fig.10.5


Fig.10.6


Fig.10.7

ESPAÑOL

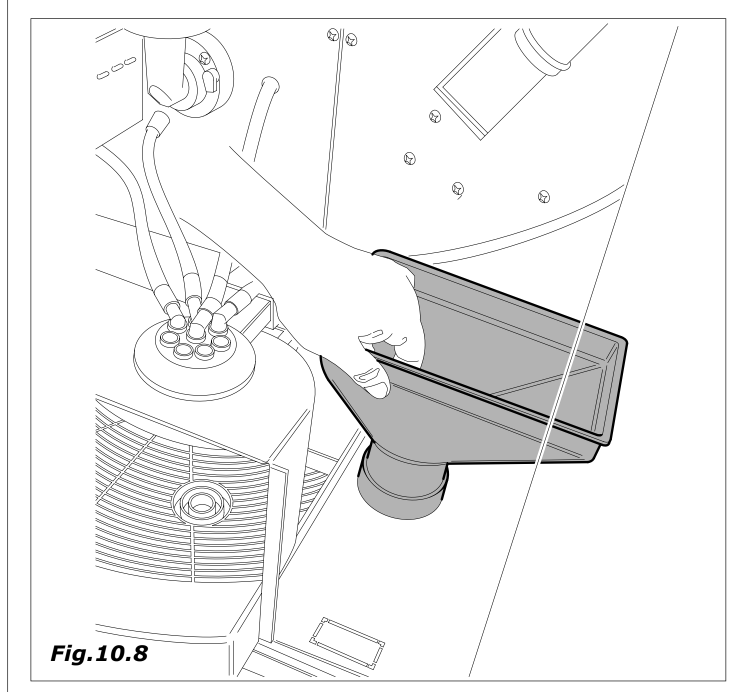


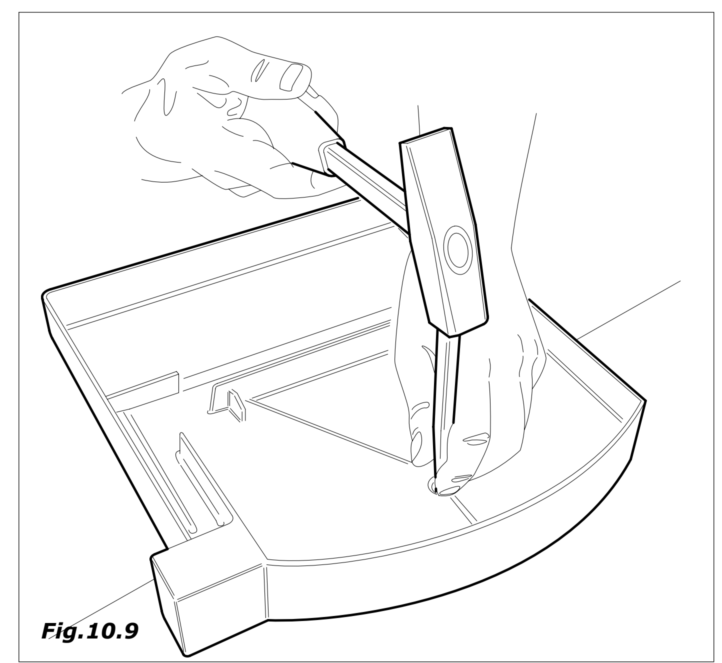
- Introducir la rampa de recolección de los desperdicios en el alojamiento superior del tubo *(Fig. 10.8).*

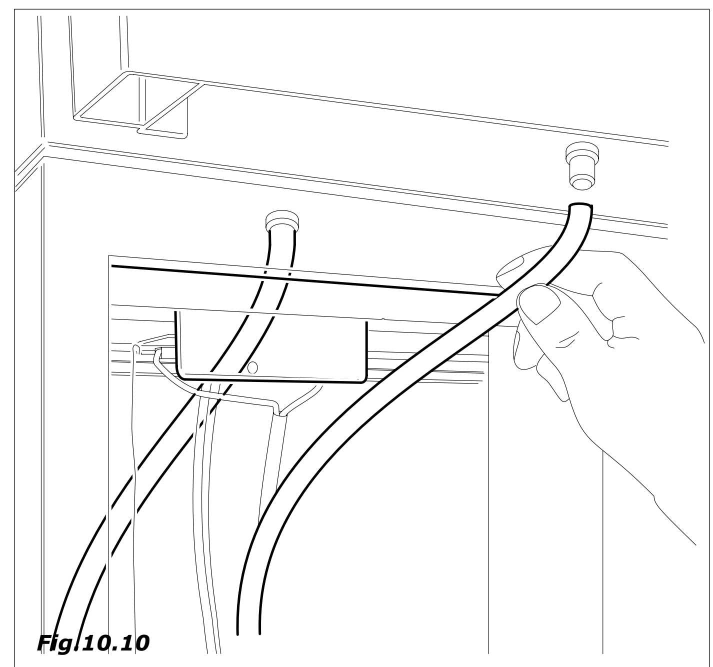
- Ahora, volver a montar el grupo café precedentemente desmontado.

10.1.2 Recolección desperdicios líquidos

- Extraer la cubeta de recolección desperdicios líquidos y agujerear la descarga como indicado en la *figura 10.9*.
- Conectar el tubo *(Fig. 10.10)* suministrado en el kit a la descarga.


Fig.10.8


Fig.10.9


Fig.10.10

- Introducir en el cubo el flotante que indica el máximo nivel de líquido.
- Si el distribuidor está conectado a la red hídrica, montar el microinterruptor en la escuadra indicada *(Fig. 10.11 - pos.**A**)*, conectarlo en serie con el cableado suministrado a la electroválvula de entrada de agua *(Fig. 10.12)*.
- Viceversa, cuando el distribuidor está provisto del tanque autónomo, el microinterruptor del flotante debe ser conectado al cableo del microinterruptor ya presente en la cubeta líquidos *(Fig. 10.13)*.
- Anudar el cable de nylon del flotante en la palanca del micro *(Fig. 10.11 - pos.**B**)* tratando de que el flotante mismo quede por debajo del nivel máximo del cubo.

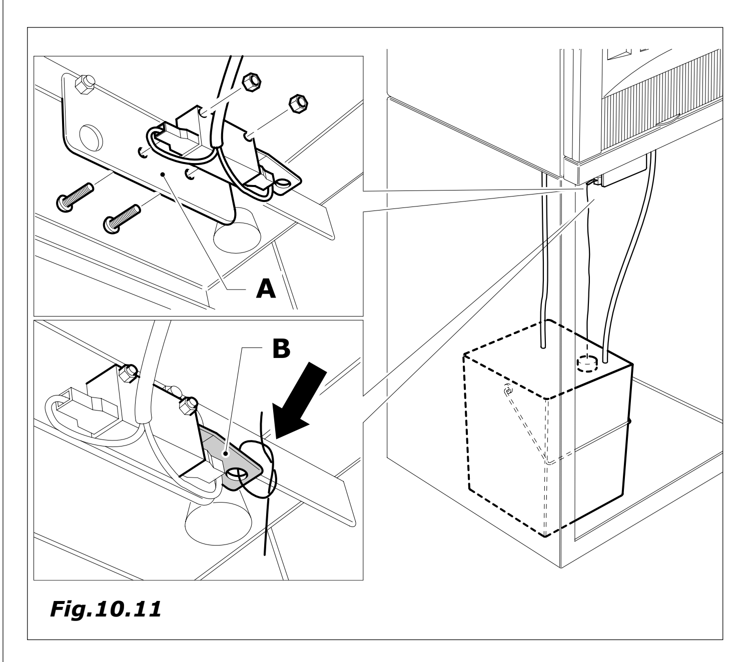
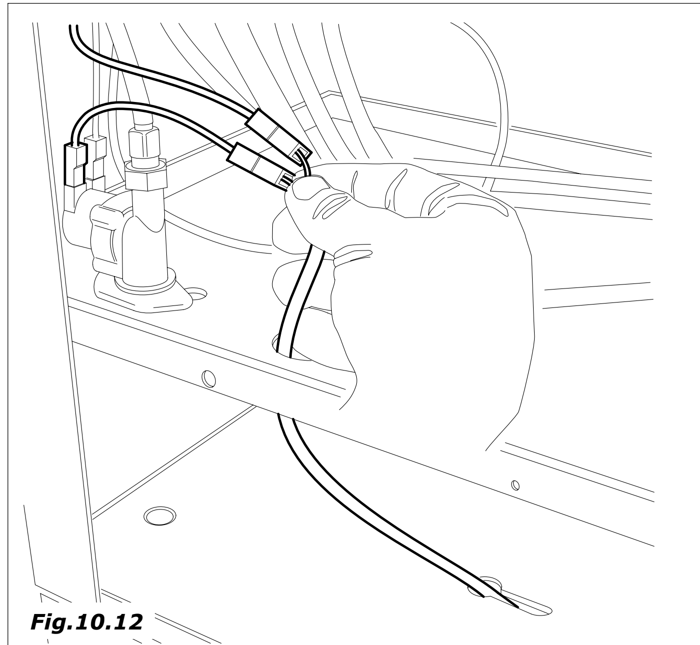
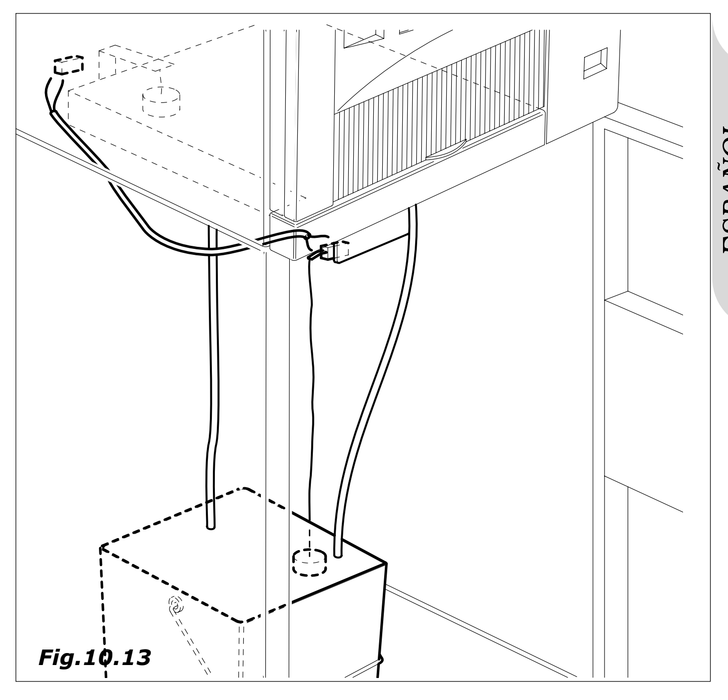


Fig.10.11


Fig.10.12


Fig.10.13

ESPAÑOL



10.1.3 Montaje rampas y compartimiento monedas/fichas

- Desfondar la sede rectangular del fondo del distribuidor *(Fig. 10.14).*

- Introducir la rampa transportadora en correspondencia de la salida del monedero *(Fig. 10.15)*.

- Montar el compartimiento de las monedas en la parte inferior del mueble *(Fig. 10.16)*.

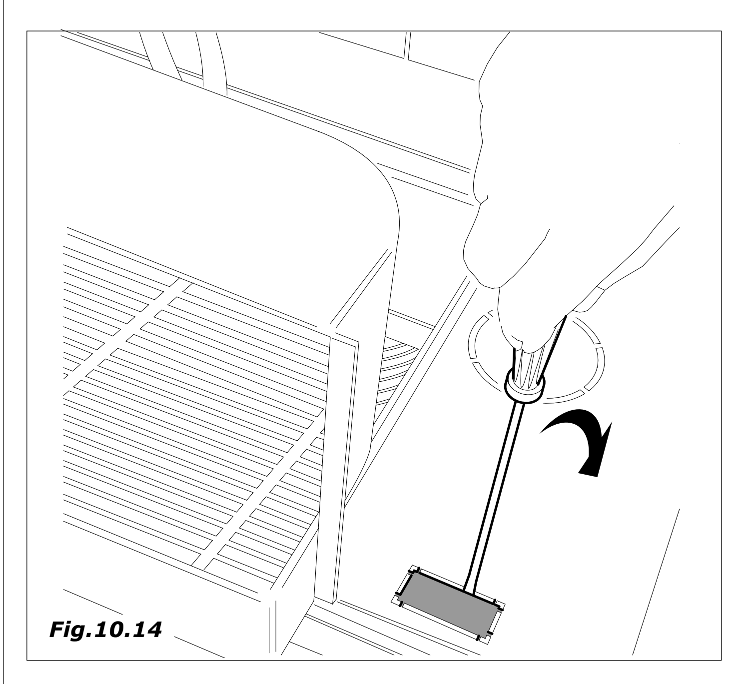


Fig.10.14

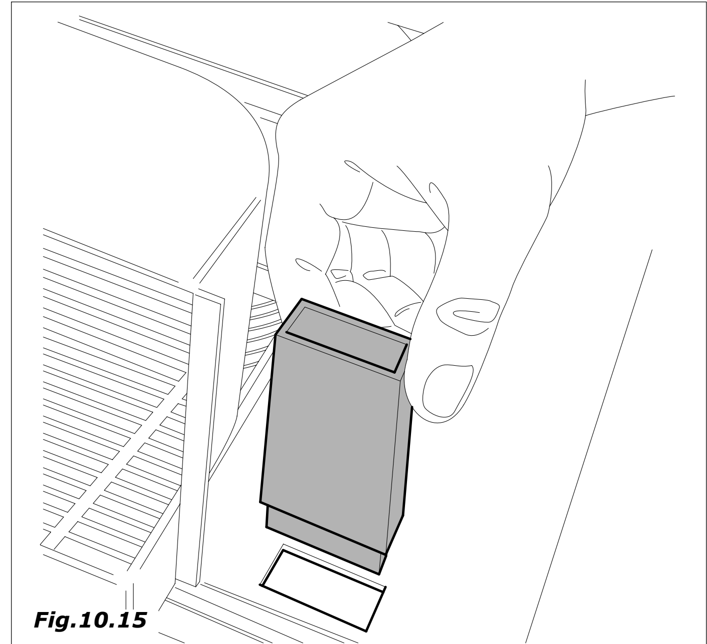


Fig.10.15

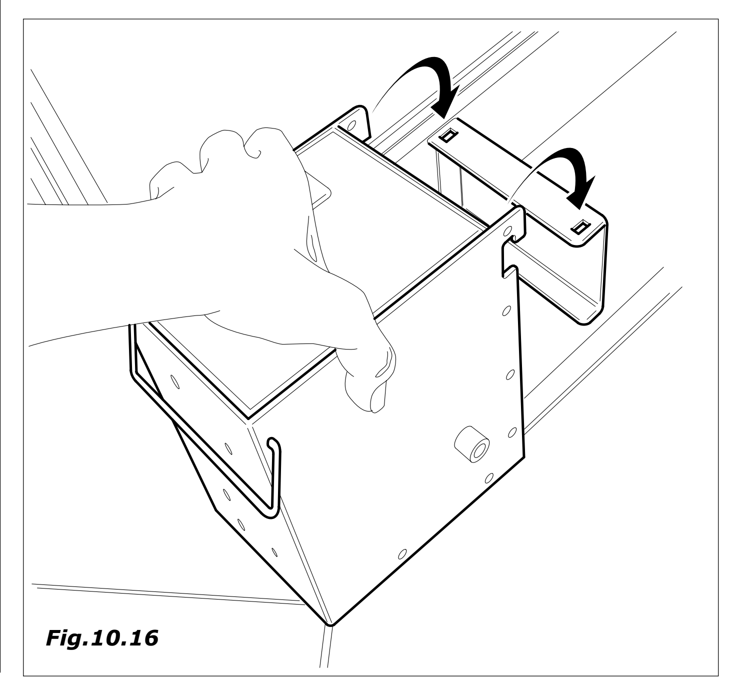
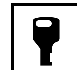


Fig.10.16

- Montar la rampa inferior en modo tal que las monedas puedan desplazarse libremente hasta el compartimiento *(Fig. 10.17)*.

10.2 Filtro descalcificador (sólo en la versión con conexión a la red hídrica)



10.2.1 Instalación

- Montar y fijar el filtro descalcificador en la pared posterior del mueble base *(Fig. 10.18)*.
- Hacer pasar los tubos de entrada e impulsión del filtro a través de las aperturas predispuestas *(Fig. 10.19)*.
- Separar el tubo de las electroválvulas de entrada e introducir en su lugar el tubo de entrada del filtro *(Fig. 10.20)*.
- Conectar el tubo de impulsión del filtro descalcificador a la cubeta después de haber separado el tubo ya presente *(Fig. 10.21)*.

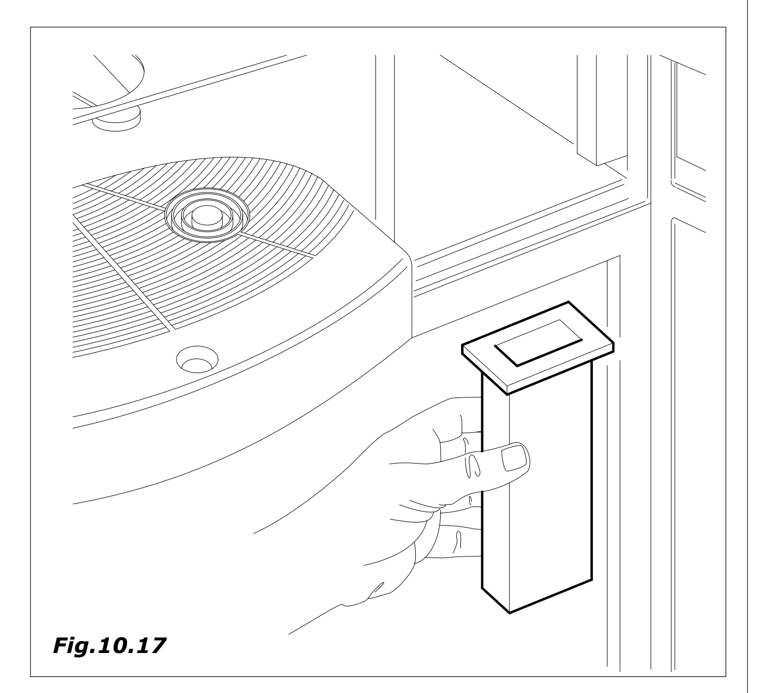


Fig.10.17

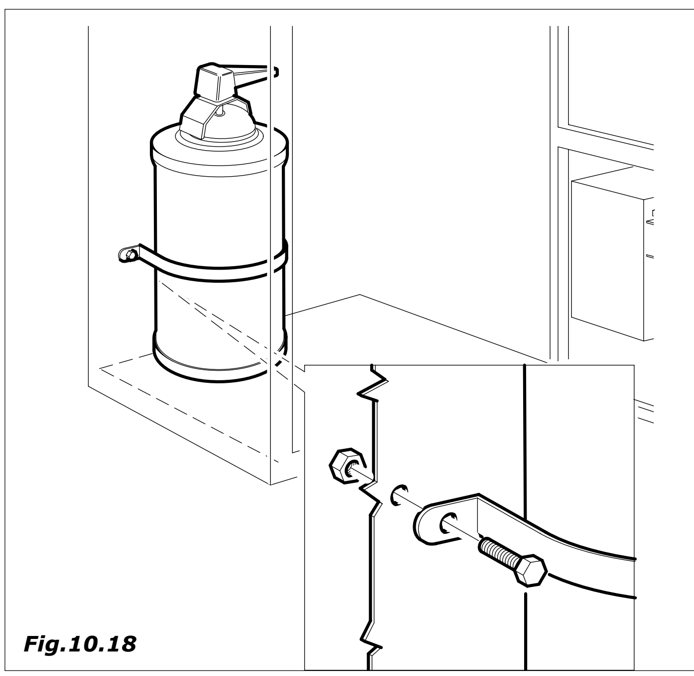


Fig.10.18

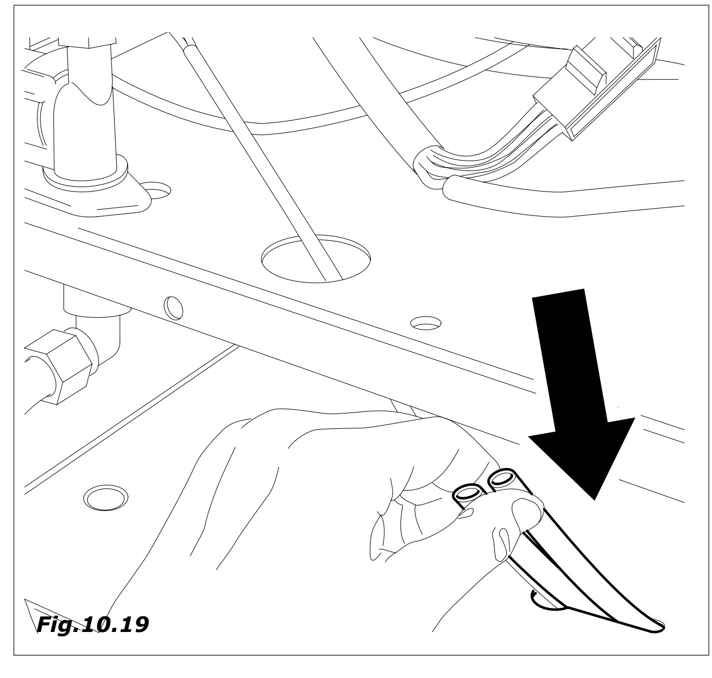


Fig.10.19

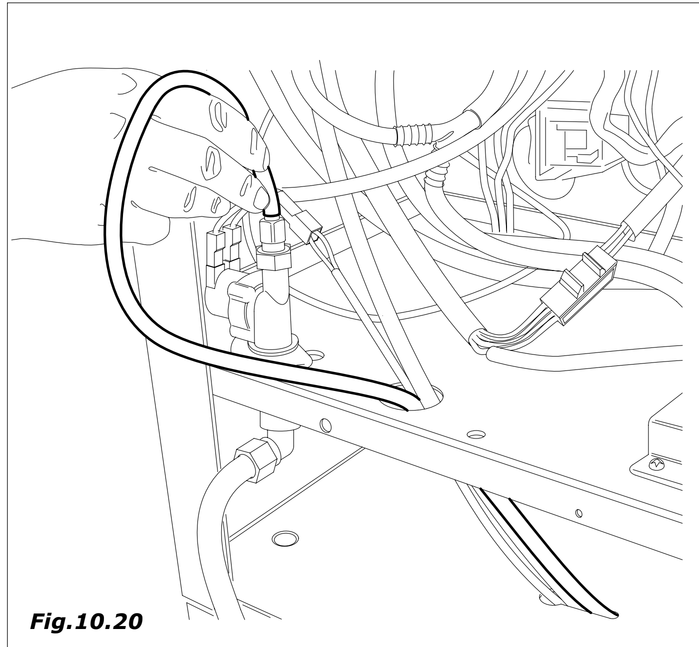


Fig.10.20

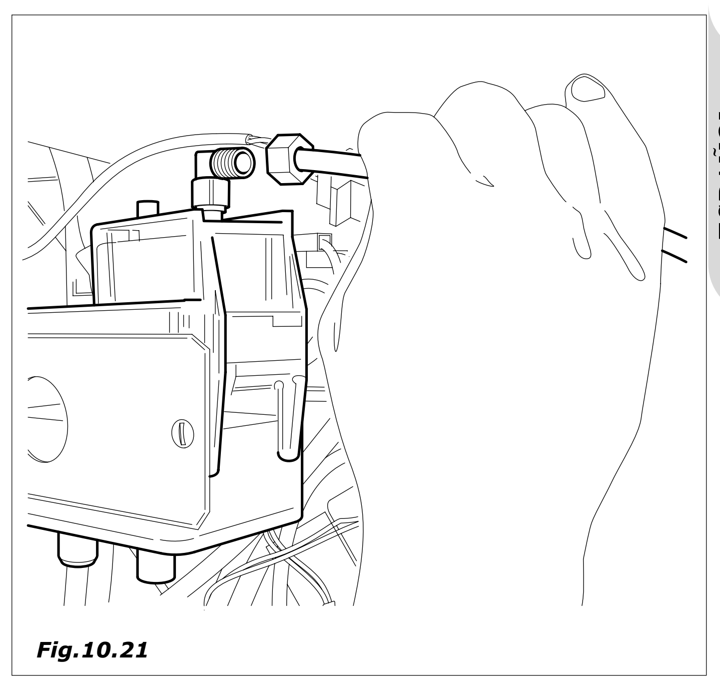


Fig.10.21

ESPAÑOL



10.3 Lavado de la resina del descalcificador (disponible como kit)

Antes de abrir el circuito hidráulico del distribuidor , es necesario lavar las resinas del filtro descalcificador (Si está previsto):

- introducir el tubo del filtro inferior en un cubo adaptado para tal uso
- abrir el grifo *(Fig. 10.22)*
- introducir la llave en el interruptor de puerta *(Fig.10.23)*
- dejar circular el agua hasta que salga limpia *(Fig.10.24)*
- sacar la llave del interruptor de puerta y cerrar el grifo.

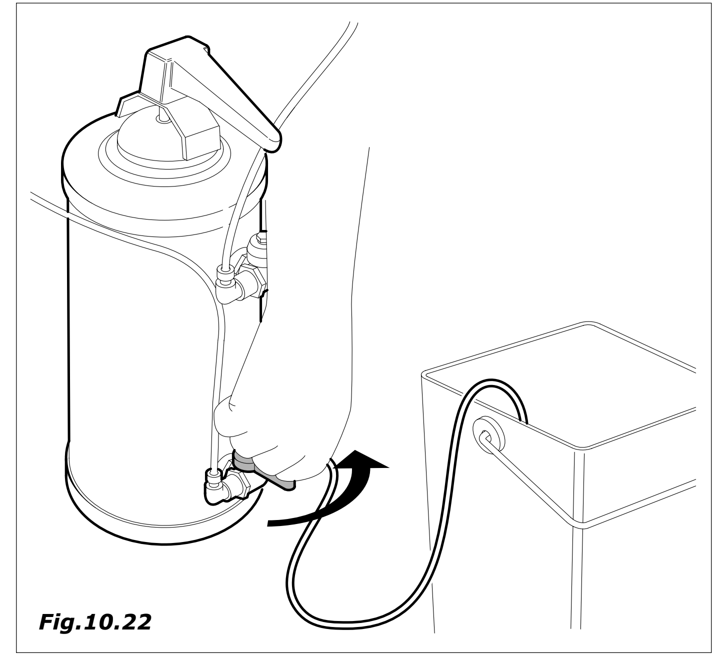


Fig.10.22

10.4 Regeneración de resinas (en donde está previsto el depurador)

La regeneración de resinas, va relacionada en función de la red hidráulica. Como referencia, se puede utilizar la siguiente tabla:

Dureza agua		
°francés	**60cc**	**130cc**
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

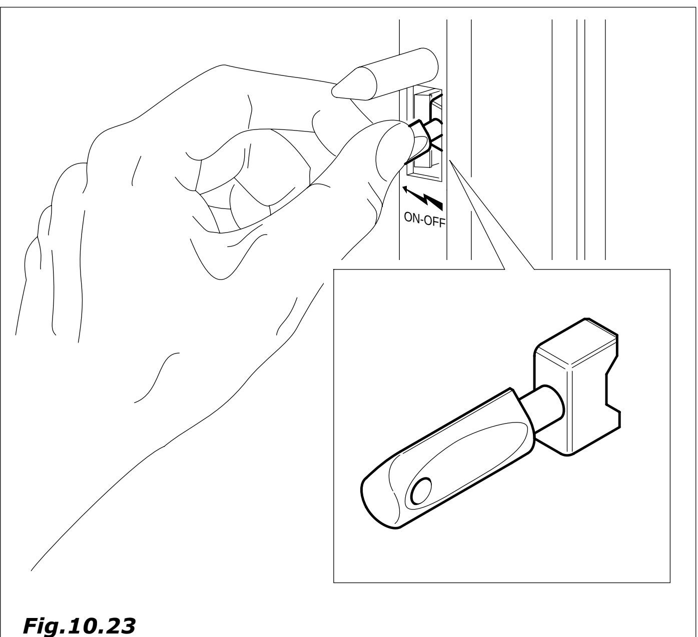


Fig.10.23

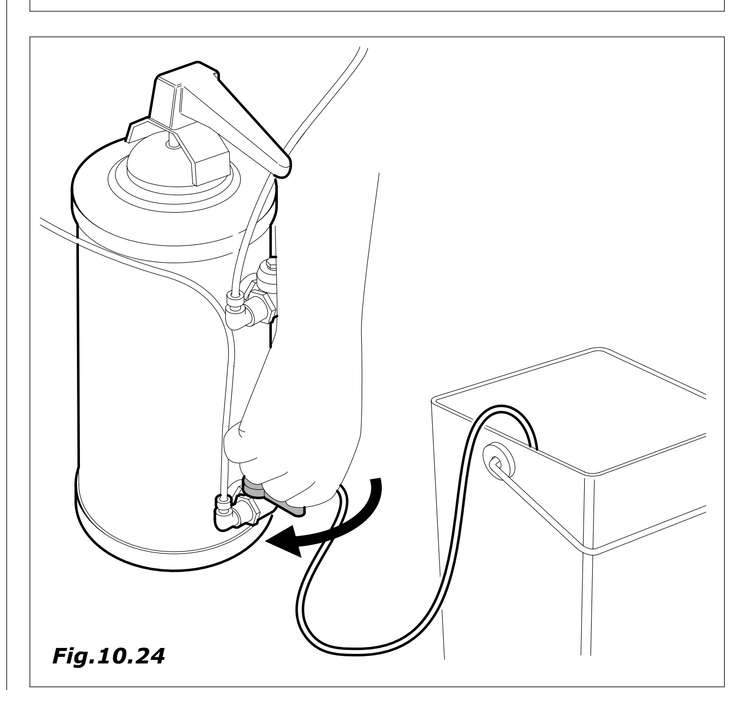


Fig.10.24

Para verificar el grado de dureza y así saber cuando es necesario el mantenimiento, se pueden utilizar unos kits que venden en las tiendas especializadas.

La operación de regeneración en el distribuidor tal y como se indica:

- Quitar tensión al distribuidor
- Girar el grifo inferior habiendo tenido la precaución de colocar el tubo del grifo inferior en el cubo *(Fig.10.25)*.
- Abrir la tapa e introducir 1,5kg. de sal de cocina *(Fig.10.26)*
- Cerrar la tapa
- Conectar el distribuidor y dejar salir agua hasta que no tenga gusto salado .
- Quitar tensión y cerrar el grifo *(Fig.10.27)*

El tiempo necesario para esta operación oscila entre 30 y 45 minutos.

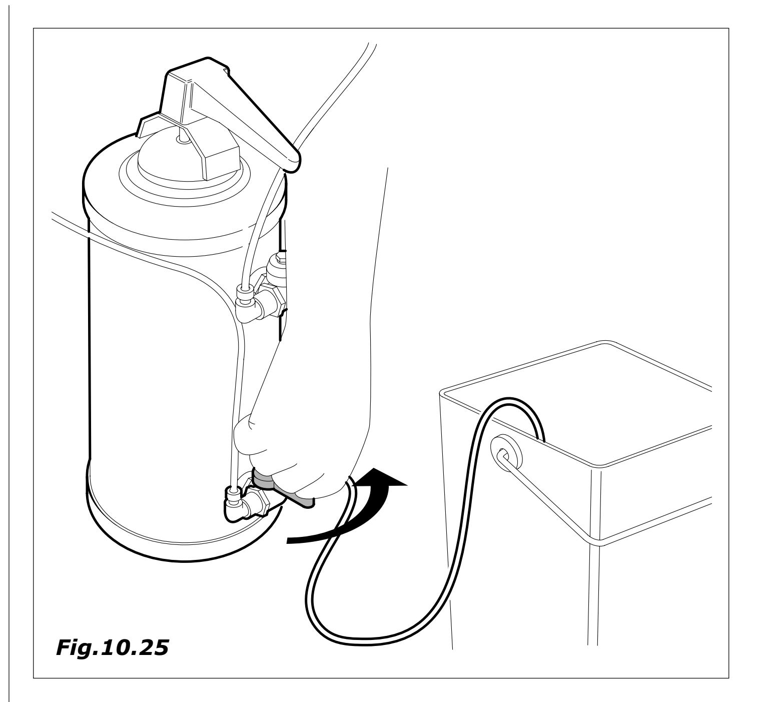


Fig.10.25

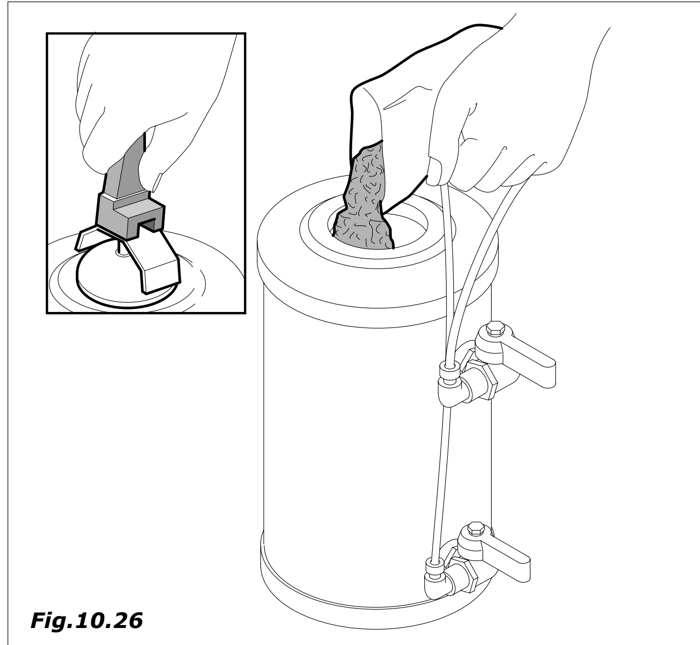


Fig.10.26

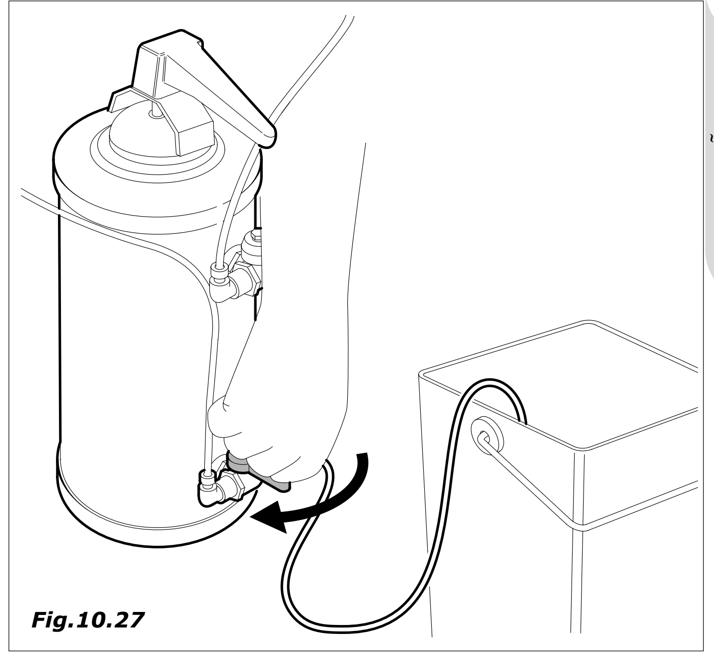


Fig.10.27

11.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

En la función de servicio, se visualiza inmediatamente el fallo, se representa de la siguiente forma:

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Alarmas tarjeta 'Master'		
Alarma - Error eeprom	*Se activa si se detecta un error en la eeprom. Ejecutando la operación de reset, se volverán a cargar también los datos de default en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).*	*Efectuar lel reset de las alarmas.*
Alarma - Err. monedero	*Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive o MDB. Se activa cuando se verifica un error de conexión entre la tarjeta y el monedero o no se detecta el monedero.-Executive: está previsto un retraso de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando se activa la alarma.-MDB: el retraso es de 10 seg. en el encendido, es decir, aproximadamente 2 segundos.*	*Dichas alarmas se autorestablecen*
Alarmas - Configuración	*Se verifica si no se detecta ninguna tarjeta slave en el encendido o si la revisión de por lo menos uno de los slave conectados no es compatible.*	*Verificar las conexiones eléctricas entre la tarjeta Master y la tarjeta de Potencia. Volver a cargar FW en la Tarjeta de potencia.*
Alarmas - Fuera de servicio	*Se verifica si todos los slave conectados a la tarjeta Master están en alarma. No es posible entonces efectuar ningún suministro.*	*Verificar alarmas en mantenimiento*
Alarma - Factor de escala	*Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive (no en Price Holding) o MDB. Se verifica si la división entre uno de los precios programados y la moneda base recibida por el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se autorestablece.*	*Verificar el valor correcto de la moneda básica en los parámetros de programación del monedero.*
Alarmas tarjeta'Potencia'		
Alarmas memorizadas		
E09 EEPROM	*Salta si se detecta un eror en la eeprom. Efectuando la operación de reset se volverán a cargar también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).*	*Efectuar la operación de reset de las alarmas.*
E17 MOTOR BRAZO	*Se verifica si vence el timeout de 10 segundos durante el movimiento del dispositivo de traslado de los vasos.*	*Verificar y eventualmente sustituir.* *Verificar el microinterruptor de posición del motor.*
E21 POMP ESP+SOL (versión **E**)	*Salta si están presentes simultáneamente las indicaciones E04 y E05.*	*Verificar E04, E05*
E21 BEB. NO DISP. (versión **E/NE**)	*Se activa si está presente la indicación E05.*	*Verificar E05*
Alarmas no memorizadas		
E00 FUERA DE SERVICIO	*Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta con el Master.*	*Verificar alarmas en mantenimiento*
E01 VASO	*Salta en uno de estos dos casos:* *1. Vence el timeout de 30 segundos para la rotación de la columna de vasos.* *2. Vence el timeout de 10 segundos para el desenganche de los vasos.*	*Llena la columna correspondiente.* *Verificar el microinterruptor y eventualmente sustituir.*
E08 VACÍO AGUA	*Se activa luego de 2 segundos a partir de la detección del microinterruptor de vacío del agua. Apaga la resistencia y reinicializa el timeout para E12.*	*Verificar la capacidad hídrica de la instalación de red.Electroválvula entrada aguaBuen funcionamiento del microinterruptor de la cubeta.* *Vaciar el cubo de desperdicios líquidos* *Verificar el microinterruptor cubeta y eventualmente sustituir*
E12 TEMP<60C°	*Se verifica si con el reset no se alcanza en 15 minutos la temperatura de set menos 15 ºC, o si durante el funcionamiento normal la temperatura queda por debajo de los 60 ºC por 15 minutos.*	*Verificar los parámetros de programaciónControlar el Clixon*

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
E20 DEMASIADO LLENO	*Salta luego de 2 segundos de la detección del microinterruptor demasiado lleno de la cubeta recogedora de líquidos.*	*Vaciar la cubeta recogedora de líquidos.*
		Verificar el microinterruptor de demasiado lleno
Indicaciones memorizadas		
E02 MOLINILLO (versión **E - E/NE**)	*Se activa si vence el timeout programado del molinilloEl display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye sólo en el caso de molienda instantánea.*	*Llenar el recipiente*
		Verificar que no hayan impedimentos entre las muelasVerificar las conexiones eléctricas del motor
E03 GRUPO CAFÉ (versión **E - E/NE**)	*Se activa si vence el timeout programado del grupo café.El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar eventuales roturas y la alimentación eléctrica del motor*
		Verificar el microinterruptor y eventualmente sustituir.
E04 BOMBA EXPRÉS (versión **E - E/NE**)	*Se activa durante la erogación del agua del café, si no se erogan por lo menos 10 cc en el timeout programado de la bomba El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar la bomba y eventualmente sustituir.*
		Verificar la electroválvula del café y eventualmente sustituir.
		Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir
E05 BOMBA SOL. (versión **E - E/NE**)	*Se activa durante la erogación del agua de los solubles o del agua caliente, si no se eroga por lo menos la mitad de la dosis en el timeout programado de la bomba.El display visualiza el mensaje "Sólo exprés".El importe se restituye si no se estaba suministrando agua caliente.*	*Verificar la bomba y eventualmente sustituir*
		Verificar la electroválvula de los solubles y eventualmente sustituir
		Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir
E06 DOSIFICADOR DE CAFÉ (versión **E - E/NE**)	*Se activa si luego de la fase de desenganche del café el microinterruptor de la dosis queda presionado.El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar el microinterruptor de dosis y eventualmente sustituir*
		Verificar eventuales obstrucciones y eventualmente extraerlas
E11 SONDA NTC	*Se verifica si la sonda de temperatura se pone en cortocircuito o el circuito está abierto.La resistencia se apaga si el NTC está en cortocircuito o abierta. Con el encendido está previsto un retraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.*	*Verificar la resistencia de la sonda NTC y eventualmente sustituir*
		Verificar las conexiones eléctricas.
E16 CAPACIDAD (versión **E - E/NE**)	*Erogación de solubles o de agua caliente: se verifica si se suministra una cantidad de agua comprendida entre el 50% y el 70% de la dosis programada. El display visualiza el carácter "*" como último carácter. Esta indicación prevalece sobre las de los contadores descendentes (las tres sucesivas).*	*Ver la nota (1)*
E22 DEPURADOR	*Se activa si el valor del contador descendente del depurador es igual a cero.*	*Regenerar el depurador. Restablecer el contador descendente. Depurador en progr.*



Mensaje en el display	Causa probable	Solución
E23 MUELAS (versión **E - E/NE**)	*Se activa si el valor del contador descendente de las muelas del café es igual a cero.*	*Sustituir las muelas. Restablecer el contador descendente. Muelas en progr.*
E24 FILTROS (versión **E - E/NE**)	*Se activa si el valor del contador descendente de los filtros de café es igual a cero.*	*Sustituir los filtros.Restablecer el contador descendente. Muelas en progr.*
Indicaciones memorizadas omnifet		
E30 - OMNIFET XX	*Se activa cuando se detecta una falla en el omnifet xx.*	*Verificar los eventuales cortocircuitos relativos al OMNIFET indicado. Eliminar la causa y apagar el distribuidor por algunos minutos.Efectua el reset de las alarmas*
xx	***Salida controlada del omnife***(versión **E - E/NE**)	
0	*Electroválvula café*	*9 Dosificador café*
1	*Electroválvula agua caliente*	*10 (no utilizado)*
2	*Batidora tè*	*11 Batidora leche/chocolate*
3	*Motor tè*	*12 (no utilizado)*
4	*Electroválvula tè*	*13 (no utilizado)*
5	*Electroválvula leche/chocolate*	*14 (no utilizado)*
6	*Motor azúcar*	*15 (no utilizado)*
7	*Motor leche*	*16 Molinillo*
8	*Motor chocolate*	
xx	***Salida controlada del omnife***(versión **I - I/NE**)	
0	*(no utilizado)*	*6 Motor leche*
1	*(no utilizado)*	*7 Motor café*
2	*Batidora café*	*8 Batidora tè*
3	*Batidora leche/chocolate*	*9 Electroválvula café*
4	*Motor tè*	*10 Electroválvula leche/chocolate*
5	*Motor chocolate*	*11 Electroválvula tè*
Indicaciones no memorizadas		
E25 - NO GRUPO (versión **E - E/NE**)	*Salta si no se detecta la presencia del grupo café por medio del correspondiente microinterruptor. El display visualiza el mensaje "Sin café".*	*Verificar el microinterruptor de presencia del grupo y eventualmente sustituir.*
Alarmas tarjeta "Vega"		
Alarmas memorizadas		
Vega eeprom	*Salta si se detecta un error en la eeprom. Ejecutando la operación de reset, se cargarán nuevamente también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si está presente esta alarma).*	*Efectuar la operación de reset de las alarmas.*
Alarmas no memorizadas		
V00 - FUERA SERV.	*Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta Vega con la tarjeta Master.*	*Verificar la conexión Master/Slave.Verificar las alarmas en mantenimiento.*
Indicaciones memorizadas		
Vega sector xx	*Salta si vence el timeout del motor del sector xx durante el suministro.*	*Verificar el motorreductor del sector, espiral y conexiones eléctricas*
Vega sonda NTC	*Se verifica si la sonda de temperatura va en cortocircuito o el circuito está abierto. Con el encendido está previsto un atraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.*	*Verificar las resistencias de la sonda NTC y eventualmente sustituir.* *Verificar las conexiones eléctricas.*

(1) La alarma E-16 CAPACIDAD es una simple señalización, no bloquea, indica una progresiva reducción del caudal de agua en el circuito de la bomba, electroválvula, o un fallo en el contador volumétrico,(ventolino). Esta señalización, avisa de un inminente fallo,E-04 BOMBA.

Están previstos otros indicaciones que no bloquean la máquina pero avisan que es necesaria la regeneración de las resinas del descalcificador, el cambio de las muelas del molinillo o del filtro. El número de servicios para los que aparece la señalización, se programa en el menú de "OPCIONES", las señalizaciones previstas son:

- * para señalar el error **E-16 CAPACIDAD**
- α para señalar la regeneración de **depurador**
- & para señalar la sustitución del **filtro**
- $ para señalar la sustitución de las muelas de **molinillo**
- # para señalar la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**
- % para señalar la regeneración de los **depurador** y la sustitución de las **muelas**
- Ω para señalar la regeneración de los **depurador** y la sustición de los **filtros**
- π para señalar la regeneración de los **depurador**, la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**

En presencia de uno de estos símolos, entrando en la modalidad de **SERVICIO** el display visualizará, en su lugar, el mensaje **ALARMA** seguida del símbolo que identifica el tipo de operación de mantenimiento a realizar.

Está prevista como medida de seguridad la "presencia del grupo" (microinterruptor situado en soporte del cojunto grupo-caldera) en la versión con grupo de plastico; en ausencia del grupo la máquina señala el mensaje "SELECCIONE BEBIDA SIN CAFE' EXPRESO".

Se señala además la presencia de:
- Grupo café
- Agua
- Café
- Vasos
- Vacío bolsa fondos

y de las seguridades:
- Termostato caldera café
- Interruptor puerta
- Anti-inundación mecánico
- bomba, molinillo, motor grupo, erogación café (regulación de tiempo)

12.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.

Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidos automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).

Confiar a personal especializado cada uno de estas portes.

Si consta de grupo de frío, confiar este ultimo, sin desmontarlo, a personal autorizado para el desmantelamiento de grupos de frío.

ESPAÑOL